

Kai Haferkamp
Lea Mari Sandberg
Christiane Leesker



SEITEN
AUFSCHNEIDEN
UND LOSRÄTSELN

Mit
leckeren
Rezepten

Italienische GEHEIMNISSE

EINE SPANNENDE RÄTSELREISE

GR
OH



Gnocchi burro e salvia

Für 4 Portionen:

750 g mehlig-
kochende Kartoffeln
Salz
1–2 Eier (je nach
Größe)
250 g Weizenmehl
(Type 405)
Mehl zum Bearbeiten
50 g Butter
12 Salbeiblätter



Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstamper zerstampfen. Eier, Mehl und 1/2 TL Salz zur Kartoffelmasse geben und alles gut mischen. Auf bemehlter Fläche fingerdicke Rollen aus dem Teig formen und in etwa 1 cm breite Stückchen schneiden. Mit den Zinken einer Gabel ein Muster hineindrücken. Gnocchi auf ein bemehltes Tuch legen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Gnocchi portionsweise darin garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und warm stellen.

In einer großen Pfanne Butter zerlassen, den Salbei darin anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Die Gnocchi in die Pfanne geben, in der Butter schwenken und leicht bräunen. Auf Tellern anrichten und mit Salbeiblättchen garnieren.