

Italienische Rezepte

Gnocchi mit Knoblauch und Kräutern

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gnocchi, Italien, Kartoffelgerichte, Kartoffeln

500 g	Kartoffeln	4	Essl. Petersilie gehackt
150 g	Weizenmehl	50 g	Parmesan
1	Eie	1	Essl. Olivenöl
1	Bund Basilikum	1	geh. TL Zitronensaft
2	Knoblauchzehen		Salz
4	Essl. Pinienkerne		

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gut weich kochen. Mehl sieben. Basilikumblätter waschen, mit dem geschälten Knoblauch den Pinienkerne und etwas Salz im Mörser zerreiben. Die gehackte Petersilie, das Olivenöl und Zitronensaft dazumischen. Die gekochten heißen Kartoffeln passieren (durchs Passivite oder an der Bircherraffel reiben). Mit dem Mehl und dem Zerklopften Ei mischen. Die Basilikummasse unter den Teig arbeiten. Dem Teig soviel Mehl beifügen bis er sich von der Schüssel gut löst. Nun aus dem Teig 2,5 bis 3 cm dicke Rollen formen und davon 3 cm lange Teilchen abschneiden. Mit einer Gabel etwas eindrücken damit es die typische Gnocchiform bekommt. Auf einem Tuch auslegen und etwas Mehl darüber streuen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionenweise auf kleiner Hitze zum Garen bringen. Wenn sie gar sind steigen sie an die Oberfläche. Abschöpfen und in eine Schüssel geben. Etwas Parmesan darüber streuen. Weitermachen bis alle gekocht sind.

Tipp: Kräuter und Knoblauch weglassen und Tomatenpelati zerdrücken und darunter geben. Ohne Knoblauch und Kräuter ist es das Grundrezept für Gnocchi.