Italienische Rezepte

Gnocchi Alla Piemontese (Salbei/Parmesan)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Kartoffel, Kräuter, Mehlspeise

500 g	Kartoffeln, mehlig kochend	Muskatnuss; frisch gerieben
	Salz	1 Teel. Olivenöl
3	kleine Eier	275 g Mehl
Für Die Sauce		
80 g	Butter	4 Essl. Parmesan; frisch gerieben,
1	Bund Salbei	- evtl. die Hälfte mehr

1. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser gar kochen, pellen.
2. Kartoffeln heiß durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Eiern, zwei Teelöffeln Salz, Muskat, Öl und Mehl zu einem Teig verkneten. Daumendicke Röllchen formen, diese in 3 cm lange Stücke schneiden. In die Mitte eine Mulde drücken.
3. Die Gnocchi Portionsweise in reichlich siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Noch 5 Minuten ziehen lassen, auf vorgewärmte Teller geben.
4. Inzwischen Butter erhitzen, Salbeiblätter kurz anbraten, über die Gnocchi geben und Käse überstreuen.