www.olivenoelundmehr.com

Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter

Die gekochten Kartoffeln möglichst heiß durch die Kartoffelpresse drücken.
Das Mehl mit dem Eigelb und 125 g Butter darüber geben, salzen und mit Muskat würzen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünne Rollen daraus formen und Gnocchi davon mit einer Gabel abstechen.
In reichlich Salzwasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.
Die 100 g Butter in einem Topf erhitzen und die Salbeiblätter hineingeben. Das ganze kurz ziehen lassen.
Die Kartoffelgnocchi in etwas Brühe erhitzen, die Salbeibutter hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Guten Appetit

Für geübte – in 85 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Kg mehlige, gekochte, geschälte Kartoffeln
300 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Grießler)
8 Eigelb
100 g flüssige, heiße Butter
Salz
Muskatnuss
Mehl für die Arbeitsfläche
125 g Butter
5 Salbeiblätter
1/8 l Gemüsebrühe