



GNOCCHI

ZUTATEN

Gnocchi:

- 900g Kartoffel mehligkochend
- 1 Vollei
- ca. 225-300g Mehl (je nach Feuchtigkeit der Kartoffeln)
- Salz

Pesto:

- 50g Pinienkerne
- 1 Hand voll frisches Basilikum
- 3 Zehen Knoblauch
- 90g Parmesan
- 120ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Mehlig kochende Kartoffeln im kochenden Wasser weich kochen.
2. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bei leichter Hitze anrösten.
3. Pinienkerne in ein Gefäß geben und 1 Hand voll Basilikum dazugeben.
4. 3 Zehen Knoblauch und geriebener Parmesan dazugeben.
5. Salz und Pfeffer mit in das Gefäß geben.
6. Ca 120-150ml Olivenöl hinzugeben.
7. Pesto-Zutaten im Gefäß mixen.
8. Weich gekochte Kartoffeln schälen (Tipp: heiße Kartoffeln vor dem Schälen unter kaltem Wasser abschrecken).
9. Kartoffeln zerstampfen.
10. 1 Ei hinzugeben.
11. Mehl Stück für Stück hinzugeben und dabei mit den Kartoffeln verkneten bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.
12. Teig achteln und jedes achtel in eine „dünne Rolle“ rollen (je nach gewünschter Dicke der Gnocchi).
13. Den gedrehten Teig in gleich große Stücke schneiden und die Ecken etwas rund formen. (Tipp: damit die Gnocchi die Soße perfekt aufnehmen können, sollte der Teig über ein Gnocchibrett, oder eine Gabel gedreht werden, sodass er kleine Rillen bekommt)
14. Gnocchi in kochendes, gesalzenes Wasser geben und ca 2-3 Minuten kochen lassen (bis sie oben schwimmen)
15. Gnocchi mit der selbst gemachten Pesto vermengen, mit ein paar Pinienkernen und geriebenem Parmesan anrichten.... LECKER

Rezeptidee: bratet die Gnocchi in Butter in einer Pfanne an, gebt ein paar Blätter Salbei hinzu, mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken. Geht super schnell, schmeckt himmlisch!

ZUTATEN FÜR
CA. 3-4 PORTIONEN

HIER GEHTS DIREKT ZUM
KOCHEVIDEO
EINFACH MIT DER HANDYKAMERA SCANNEN

