



## HAUPTGANG

## GNOCCHI BURRO E SALVIA



★★★★★ (214)

1 H 45 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

**800 g** mehligkochende Kartoffeln

**175 g** Hartweizengriess

**65 - 90 g** helles Weizenmehl

Salz

Mehl zum Ausrollen

## Zum Servieren

**10 - 15 g** Salbeiblätter

**65 - 90 g** Butter

## ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gewaschenen Kartoffeln ganz und ungeschält auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 40 bis 50 Minuten im Ofen garen, bis sie weich sind.
- 2 Die Kartoffeln warm schälen, durch das Passevite in eine Schüssel treiben. Hartweizengriess, Mehl und Salz begeben und von Hand mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben (je nachdem braucht es mehr oder weniger Mehl). Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche sorgfältig zu einer Rolle von ca. 1,5 cm Durchmesser ausrollen. Die Oberfläche der Rolle soll frei von Rissen und von einer dünnen Mehlschicht umhüllt sein. Die Rolle mit einem Messer in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Gnocchi mit etwas Mehl in eine Form geben und durch kreisende Bewegungen in der Form schwenken.
- 3 Die Salbeiblätter mit den Händen klein zupfen. Die Butter und den Salbei in einer Bratpfanne erhitzen, bis die Butter nussig schmeckt und leicht braun ist.
- 4 Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi ins Wasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen und in die Pfanne mit der Salbeibutter geben. Die Gnocchi darin goldgelb anbraten.