

# Kartoffel Gnocchi

4 Personen

## ZUTATEN

750 g King Edward oder Désirée  
Kartoffeln (festkochend)  
100 g Salz  
2 Eier  
Meersalz  
Pfeffer  
¼ TL geriebene Muskatnuss  
150 g Weizenmehl (wenn  
erhältlich Type 00) plus etwas  
Mehl für die Arbeitsfläche

Garnitur:

½ Bund Salbei  
75 g Butter  
70g geröstete Pinienkerne  
100g Pecorino Käse

Zubehör:

Kartoffelpresse



## ZUBEREITUNG

Steinsalz auf ein Backblech streuen und die Kartoffeln darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C CircoTherm® Heißluft eine Stunde lang garen, damit den Kartoffeln die Feuchtigkeit entzogen wird. Sobald man ein Messer durchstechen kann, sind sie gar.

Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln aushöhlen und die Masse in einer Kartoffelpresse zerdrücken.

Solange die Kartoffeln noch warm sind, in eine große Schale geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

## *Kartoffel Gnocchi*

---

### ZUBEREITUNG

In die Mitte der Kartoffelmasse eine Vertiefung drücken, zwei Eigelbe hineingeben und mit der Hand in kreisenden Bewegungen einarbeiten. Anschließend 150 g Mehl nach und nach unter die Kartoffel-Ei-Mischung rühren. Dabei ist es wichtig, langsam vorzugehen und den Teig nicht zu sehr zu bearbeiten, damit das Gluten nicht zu sehr aktiviert wird, was den Teig zäh machen würde.

Sobald der Teig verklumpt ist, auf die Arbeitsfläche geben und kneten, bis er nicht mehr an den Händen oder an der Oberfläche klebt und elastisch leicht ist. Teig zu einer großen Raute formen.

Ein wenig Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und Keile ausschneiden. Die Keile von der Mitte zu den Rändern rollen.

Diese Streifen in einzelne mundgerechte Stückchen schneiden und fein mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen auf die Gnocchi drücken. So erhalten die Gnocchi ihre besondere Form und die Sauce kann besser haften.

Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen. Sobald die Butter köchelt, Salbeiblätter hineingeben. Zur gleichen Zeit die Gnocchi in kochendem Salzwasser blanchieren. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Abtropfen lassen und in die Salzeibutter geben.

Mit Pinienkernen und etwas toskanischem Pecorino garnieren und sofort servieren.