
Typ: Pasta

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
100 g Mehl (Typ 550)
1 Eigelb
Salz
Mehl (für die Arbeitsfläche)
40 g Tomaten (getrocknet, in Öl)
50 g Rauke
1 Stängel Salbei
20 g Butter
20 g Grana Padano (ital. Hartkäse)
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Rezept: Kartoffeln gründlich abspülen und mit Schale in Wasser je nach Größe 20-30 Minuten kochen. Abgießen und die Schale abziehen. Kartoffeln noch heiß mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse geben. Mehl, Eigelb und das Salz unterkneten.

Aus dem Teig gut haselnussgroße Kugeln formen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit einer Gabel ein Rillenmuster eindrücken. Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser in 2 Portionen je etwa 3 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Das Tomatenöl aufheben. Rauke abspülen, trocken schütteln und in Stücke zupfen, dabei lange Stängel entfernen. Salbeiblätter von den Stängeln zupfen. Butter und das Tomatenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Salbeiblätter darin andünsten. Abgetropfte Gnocchi dazugeben. Rauke darüberstreuen, alles vorsichtig mischen und auf vorgewärmte Teller geben. Grana Padano darüberhobeln und alles mit Pfeffer und Meersalz bestreuen.