

Rezeptminuten August 2020: *Kartoffel-Gnocchi mit Pesto*

Schritt 1)

Zubereitung Basilikum Pesto

150	gr	Basilikumblätter gezupft
25	gr	Pinien, geröstet
25	gr	Knoblauch
25	gr	Salz
350	gr	Olivenöl
60	gr	Parmesan
1	x	Salz & Pfeffer

- Alle Zutaten ausser dem Parmesan, schnell und fein pürieren.
- Am Schluss Parmesan noch kurz zugeben und kurz anmischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.

Schritt 2)

Zubereitung Kartoffel Gnocchi

1000	gr	Kartoffeln
150	gr	Weissmehl
10	gr	Eigelb
1	x	Muskat, Salz, Pfeffer

- Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, weichkochen, sehr gut ausdampfen lassen, bis alles trocken ist, leicht auskühlen lassen
- Kartoffeln lauwarm ohne Bewegung feinpressen
- Mehl, Eigelb und Gewürze dazugeben und mit zusammenfügenden Bewegungen zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht kneten)
- Teigmasse in Rollen verarbeiten (3 cm Durchmesser) und in gleichmässige Stücke schneiden (3 x 3 cm)
- Stücke zu Kugeln formen und über die Gabel ziehen für das typische Gnocchi Muster
- Salzwasser aufkochen, Gnocchi zugeben und warten bis sie schwimmen. Das Wasser darf nicht kochen, wenn die Gnocchi drin sind.
- Herausnehmen, abtropfen und direkt in eine Pfanne geben, Pesto hinzufügen, schwenken, abschmecken, anrichten.