

Giersch-Gnocci

(für 4 Personen)

Zutaten

- 1 kg fest kochende Kartoffeln
- 300 g Mehl (00)
- 50 g Kartoffelmehl
- 4 Handvoll Giersch
- 1.5 TL Salz
- Muskat
- Butter / Margarine

Zubereitung

1. Kartoffeln weichkochen. Wasser ableeren, Top nochmals auf heisse Platte stellen, damit alles Wasser verdampft.
2. Giersch separat pürieren oder ganz fein schneiden. Für die Buttersauce einen kleinen Teil zur Seite legen, beim Rest ein wenig Olivenöl hinzufügen.
3. Die noch heissen Kartoffeln schälen. Abkühlen lassen.
4. Kartoffeln durch ein Passe-Vite geben.
5. Alle anderen Zutaten darunter rühren.
6. Bei Bedarf noch Mehl beifügen. Teig darf nicht mehr an den Händen kleben.
7. Masse auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden.
8. Gnocchi portionenweise in reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, bis sie aufschwimmen.
9. Parallel Butter / Margarine in Bratpfanne auf tiefer Temperatur schmelzen und restlicher Giersch hinzufügen.
10. Mit Schaumkelle herausnehmen und Gnocchis direkt zur Butter / Margarine geben, ganz sanft ein paar Mal wenden und sofort servieren.