

Gnocchi in Salbeibutter

1 KG Kartoffeln (gutschmeckende, am besten mehlig)

1 Ei

150-250 gr. Mehl

Salz

Majoran ?

Muskat

Kartoffeln in der Schale kochen, ausdämpfen lassen und noch warm zu Mus stampfen. Ei und Mehl und Salz und wer möchte auch etwas geriebenen Majoran in die Masse geben, gut vermischen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Kartoffelteigwürstchen rollen und die Gnocchi in kleine Portionen schneiden. Evtl. das typisch italienische Muster mit einer Gabel eindrücken, die Gnocchi etwas ruhen lassen und dann in nicht mehr kochendem Wasser gar ziehen lassen. Sie sind fertig wenn sie nicht mehr am Boden des Topfes hängen sondern an der Wasseroberfläche treiben.

Herausnehmen, evtl. mit Muskat bestäuben und dann mit einer Soße servieren. Wir hatten am Samstag in normaler Butter frittierte Salbeiblätter dazu.

Guten Appetit!