



REZEPT

GNOCCHI MIT BUTTER UND SALBEI



SALVIA MAXIMA



ZUTATEN

Für die Gnocchi

- › 100 g Amarant
- › 150 g frischen Ricotta
- › 20 g geriebener Parmesankäse
- › 130 g Mehl
- › 60 g (1 mittel) Ei
- › Muskatnuss
- › Salz
- › Pfeffer

Für die Sauce

- › 30 g Butter
- › Einige Blätter Salbei
- › 20 g geriebener Parmesankäse

ZUBEREITUNGSZEIT

Zubereitungszeit: 30 min

ZUBEREITUNG

Als erstes das Amarant für 15 Minuten im Wasser kochen. Für die genaue Garzeit, prüfen Sie auch die Verpackung. Das Amarant in einem Sieb abtropfen und dann abkühlen lassen. In eine Schüssel die frische Ricotta geben und das Amarant, Pfeffer, Muskatnuss, das Ei und den geriebenen Parmesankäse hinzugeben und mischen. Jetzt das Mehl nach Bedarf einfügen, bis Sie eine weich und leicht klebrig Konsistenz erhalten. In diesem Stadium ist es nicht nötig den Teig zu salzen, da die Gnocchi dann in Salzwasser gekocht werden. Um die Sauce vorzubereiten, in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und den frischem, gründlich gewaschenen Salbei hinzufügen, Halten Sie eine kleine Flamme um die Butter zu aromatisieren. In eine große Kasserolle, bringen sie viel Wasser zu kochen und salzen dieses. Den Teig in einen Spritzbeutel gießen und das Ende mit einer Schere aufschneiden. Sobald das Wasser zu sieden beginnt, platzieren Sie den Spritzbeutel über dem Topf und drücken die Mischung zum Ende des Spritzbeckens, um diese direkt in das Wasser zu begleiten: kleine Knödel mit Hilfe eines Messers schneiden.. Mit einem Schaumlöffel, die Gnocchi, sobald diese an die Wasseroberfläche kommen, herausnehmen und in der Pfanne mit der Sauce zusammen nochmals aufkochen lassen. Mit Parmesan-Käse und ein paar frischen Salbeiblättern servieren.