



Beilage

Gnocchi alla Piemontese

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Kartoffeln, mehligkochend
 Salz
3 Stück Eier
 Muskatnuss frisch gerieben
1 TL Olivenöl
275 gr Mehl

Für die Sauce:

80 gr Butter
1 Bund Salbei
6 EL Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung:

Kartoffeln	Die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen. Danach die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
Mehl, Eier, 2 TL Salz, Muskat und Olivenöl	Dazugeben und zu einem Teig kneten. Daumendicke Rollen formen und diese in 3 cm lange Stücke schneiden. In die Mitte der Gnocchis mit dem Daumen eine Vertiefung drücken.
Salzwasser, siedend	Die Gnocchis in reichlich siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nach 5 Minuten ziehen lassen und auf vorgewärmte Teller geben.
Sauce: Butter, Salbeiblätter Käse	Inzwischen Butter erhitzen und die Salbeiblätter kurz anbraten. Über die Gnocchis verteilen und den Käse darüberstreuen.

Tipp: Anstelle der Butter-Salbeisauce mit Parmesan kann auch eine Gorgonzola-Sauce zubereitet werden. Das Rezept dafür finden Sie auf meiner HomePage: www.hans-ruedi.ch. Bei Rezepten findet Ihr unter der Rubrik Saucen, das Gorgonzola-Saucenrezept.