

Gnocchis in Salbeibutter

750 g	gekochte Kartoffeln (am Vortag kochen)
1	Ei
150g	Mehl
3 EL	Kartoffelmehl
	Salz

Butter, Salbei oder Semmelbrösel und evtl. Parmesan

Die fein geriebenen kalten Kartoffeln auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben. Mit dem Mehl, Kartoffelmehl, Salz und Ei zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mehrere Rollen formen und in kleine Stücke schneiden, mit der Gabel eindrücken. Im Salzwasser kochen, bis sie hochsteigen mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Butter in der Pfanne flüssig werden lassen, Salbeiblätter zugeben und die Gnocchis in der Pfanne schwenken. Mit geriebenem Parmesan servieren. Sie können auch nur in Butter und Semmelbrösel geschwenkt werden.