



GNOCCHIS AUS SÜSSKARTOFFELN MIT BRAUNER-BUTTER-HONIG-SAUCE

Für 4-5 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Kochzeit: 20 min

ZUTATEN

Für die Gnocchi

2-3 große Süßkartoffeln, 1 große rote Kartoffel, 1 Eigelb,
1 TL Salz, 210 g Allzweckmehl, 30 g Kuchenmehl

Für die Sauce

85 g Butter, 3 Knoblauchzehen (gehackt), 70 g Pinienkerne,
1 TL frischer Salbei (gehackt), 85 g Honig, 150 g Babyspinat,
frisch geriebener Parmesan (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 °C vorheizen. Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen geben und etwa 35 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind. (HINWEIS: Die rote Kartoffel braucht etwas länger zum Backen.)

Entnehmen Sie mit einem Löffel das Innere der Kartoffeln und geben es in die Schüssel der Küchenmaschine. Die Kartoffeln mit dem Flachrührer ca. 30 Sekunden lang zerdrücken (beginnen Sie mit der Geschwindigkeitsstufe 2 und erhöhen dann auf 6.) Küchenmaschine ausschalten, Flachrührer entfernen und Knethaken anbringen. Salz und Eigelb hinzugeben und auf Stufe 2 vermengen. Mehl nacheinander in die Masse einarbeiten.

Den Teig mit leicht bemehlten Händen aus der Schüssel nehmen und ihn auf einer bemehlten Arbeitsplatte vorsichtig kneten. Immer wieder mit Mehl bestäuben, so dass er nicht mehr klebrig ist.

Teilen Sie den Teig in 6 gleich große Stücke. und formen ihn in 6 dünne Rollen mit einem Durchmesser von ca. 1 - 1,5cm. Die Rollen mit einem Messer in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden und mit den Zinken einer Gabel jedes Stück eindrücken, so dass sich die typischen Rillen bilden. Alle Gnocchi auf ein Backblech legen.

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser portionsweise 4-5 Minuten kochen (die Gnocchi sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen). Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und auf ein sauberes Backblech mit Rand geben. Vollständig abkühlen.

Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, danach leicht köcheln lassen., bis die Butter braun ist.. Knoblauch, Pinienkerne und Salbei hinzugeben und alles 1-2 Minuten rösten, dabei gelegentlich umrühren.

Gnocchi in die Pfanne geben. Vorsichtig umrühren, um die Gnocchi gleichmäßig mit Butter zu überziehen. Honig hinzugeben, umrühren und eine weitere Minute in der Pfanne garen. Zum Schluss den Babyspinat dazugeben und kurz untermengen. Mit frisch geriebenem Parmesan, grobem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

