Vollkorn-Gnocchi mit Salbei-Olivenöl

40—60 Min

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser in der Schale kochen, auskühlen lassen und schälen.
2. Durch eine Kartoffelpresse drücken und noch warm mit Eigelb, Mehl, Muskatnuss und Meersalz gut vermengen.
3. Den Teig in kleine Rollen formen. Diese in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und über eine Gabel oder ein Gnocchibrettchen abrollen.
4. Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und solange darin kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben und auf einem mit Olivenöl leicht befetteten Blech auskühlen lassen.
5. Paprika würfelig schneiden.
6. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika darin kurz anbraten. Gnocchi und geschnittenen Salbei dazugeben und für 2-3 Minuten mitbraten.
7. Abschließend mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

350 g	Kartoffel mehlig
2	Eigelb
100 g	Dinkelvollkornmehl
3 EL	Olivenöl
150 g	Paprika
2 EL	Frischer Salbei, geschnitten
1 Prise	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen