



# Vollkorn-Gnocchi mit Salbei-Olivenöl

🕒 40–60 Min   

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln in Salzwasser in der Schale kochen, abkühlen 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 befeuchteten Blech abkühlen 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

