

# Gnocchi mit Salbeibutter

Miele: Dampfbackofen auf 100°C und 100% Feuchtestufe aufheizen  
Siemens: Dampfbackofen auf Dämpfen bei 100 °C

800 g mehligkochende Kartoffeln  
120 g Mehl  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 Tl Öl  
50 g Butter  
12 Salbeiblätter  
30 g Parmesan, frisch gerieben

*Wertvolle Garmethode, als Pellkartoffel garen:*

Beliebige Menge Kartoffeln bei obiger Einstellung je nach Größe und Sorte der Kartoffel 30-45 Min. in den gelochten Gareinsatz schieben u. Dämpfen.

*Einfachere und schnellere Variante:*

Die Kartoffeln schälen, vierteln und im gelochten Garbehälter wie oben angegeben Dämpfen. Bei dieser Garmethode sind die Kartoffeln nach 25-35 Min. durchgegart.

Die Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl vermischen und die Eier zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem formbaren Teig verarbeiten.

Fingerdicke Röllchen formen und 3 cm breite Stücke abschneiden. Mit einem Gabelrücken Rillen eindrücken. Den gelochten Garbehälter mit Öl einfetten. Die Gnocchi darin eng nebeneinander verteilen und bei 100°C, 3-5 Min. im Dampfbackofen dämpfen.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Salbeiblätter darin anschwanken.

Die gut abgetropften Gnocchi kurz in der Salbeibutter schwenken und mit Parmesan bestreuen.

Gutes Gelingen !