

Gnocchi mit Wildkräutern

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 100 g junge Giersch- und/oder Brennnesselblätter
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Salz
- Pfeffer, Muskat
- 180 - 200 g Mehl (je nach Stärkegehalt der Kartoffeln)
- grosse Pfanne mit Salzwasser

schälen, klein schneiden, im Salzwasser weichkochen. Durchs Passe-Vite lassen oder mit der Küchenmaschine zu Püree rühren.

waschen, in eine Pfanne geben, erhitzen bis sie zusammenfallen. Etwas ausdrücken und fein schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

zu den Kartoffeln geben, zu einem weichen, aber nicht allzu klebrigen Teig mischen. 30 min. ruhen lassen. Daumendicke Rollen auf Mehl formen. In 3 cm lange Stücke schneiden.

zum Kochen bringen. Portionenweise Gnocchi garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, warm stellen.

Buttersauce

- 80 - 100 g Butter
- 4 Salbeiblätter, fein geschnitten

gut erhitzen.

Mit viel Reibkäse servieren.

