



Gnocchi selbst gemacht mit Taschengemüse (4 Pers.)

500 g mehlig kochende Kartoffeln weichsieden, ableeren, etwas ausdampfen lassen

Kartoffeln schälen und durch das Passe-vite drehen

1 Ei, ca. 20 g Butter und 200 g Mehl zugeben und zu einem Teig zusammenfügen

Fingerdicke Rollen formen und Gnocchi schneiden. Wer Zeit hat, kann auf der Gabel das berühmte Muster formen. Wenn es klebt, etwas Mehl zu Hilfe nehmen

Wasser aufkochen und Gnocchi unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie nach oben schwimmen, herausnehmen

Nun so frisch verwenden oder noch in Butter etwas schwenken oder anbraten

Das Gemüse mit wenig Boullion garsieden-dämpfen und nach Belieben mit saurem Halbrahm oder Rahm verfeinern und fein würzen. Ich habe hier den Fenchel, die Kohlrabi und noch eine Pastinake genommen. Farblich könnte das Gericht noch etwas getoppt werden

Das Gemüse mit den Gnocchis mischen oder nebeneinander anrichten

Dazu bekommen wir ja immer feine und schöne Blattsalate