

## PASTINAKEN GNOCCHI AN SALBEIBUTTER



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Juliette Chrétien

**Zutaten:**

Pastinaken ca 200g  
1 mehligkochende Kartoffel ca. 100g  
1/2 Teelöffel Salz  
Pfeffer  
1 Messerspitze Muskatnuss  
1 Ei  
115g Mehl und Mehl für die Arbeitsfläche

25g Butter  
einige Blätter Salbei  
Sprinz

**ZUBEREITUNG:**

Die Pastinake und die Kartoffel schälen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Wasser bedecken und ca. 15min weichkochen. Das Wasser ableeren und kurz trocknen lassen. Mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen. Wenig Salz und Pfeffer begeben. Mit dem Mehl und dem Ei zu einem homogenen Teig verrühren.

Da der Teig etwas klebrig ist, braucht die Arbeitsfläche viel Mehl. Den Teig in zwei Finger dicke Rollen rollen. 2cm breite Stücke wegschneiden und auf einem Teller nebeneinander auslegen.

Einen grossen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Gnocchi darin kochen bis alle an der Oberfläche schwimmen.

In einer Bratpfanne die Butter mit den Salbeiblätter schmelzen. Die Gnocchis damit beträufeln und mit Sprinz servieren.

Rezept: Juliette Chrétien

Foto: Juliette Chrétien

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**