

Gnocchi mit Tomatensauce oder Salbeibutter und Grüner Blattsalat mit essbaren Blüten

Zutaten für 4 Personen:

Gnocchi

- 1 kg mehlig-e Kartoffeln
- 1 Eidotter
- 100 g glattes Mehl
- 100 g Kartoffelstärke
- Salz

Tomatensauce

- 1 kg Tomaten
- 100 g Cherrytomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Salbeibutter

- Salbeiblätter
- Butter

Grüner Blattsalat mit essbaren Blüten

- grüner Blattsalat (oder Salatherzen)
- 1 Biozitron
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise Zucker

essbare Blüten, wie z.B.:

Gänseblümchen, Löwenzahn,

Schnittlauchblüten, Kapuzinerkresse

evtl. Parmesankäse



Zubereitung Gnocchi:

1. Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden. In kochendem Wasser circa 20 Minuten weich kochen.
2. Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Danach drückst du sie durch eine Kartoffelpresse. Mit den weichen Kartoffelfäden lässt sich dann leicht ein Teig kneten.
3. Das Ei an einer Kante aufschlagen und Eigelb und Eiklar voneinander trennen.
4. In den Kartoffelfäden eine Mulde machen und Kartoffelstärke, Mehl und Eigelb hineingeben.
5. Jetzt muss alles sehr rasch gehen. Knete den Teig von außen nach innen gut durch. Wenn der Teig glatt ist, teilst du ihn in kleinere Stücke und rollst ihn zu fingerdicken Schlangen. Die lässt du für 15 Minuten rasten.

Bestaube die Teigschlangen mit ein bisschen Mehl oder Kartoffelstärke, dann bleibt der Teig nicht an den Händen kleben.

6. Die Teigschlangen in kleine Stücke schneiden. Forme kleine Kugeln und drücke sie mit einem Gabelrücken leicht an.
7. Die fertig geformten Gnocchi gibst du in kochendes Salzwasser. Wenn sie an die Oberfläche aufsteigen, sind sie fertig. Dann abseihen.

TIPP: Um herauszufinden, ob ein Ei frisch ist, gibst du es in ein Glas Wasser. Sinkt das Ei auf den Boden, ist dies ein Zeichen der Frische.

Zubereitung Tomatensauce:

1. Tomaten in heißem Wasser „blanchieren“ (kurz kochen und mit kaltem Wasser abschrecken) und danach die Haut abziehen.
2. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke in Olivenöl glasig anbraten.
3. Jetzt schneidest du die Tomaten in kleine Stücke und gibst sie zu den Zwiebeln in den Topf. Knoblauchzehen schälen, mit der Hand zerdrücken und ab in den Topf. So entfalten sie besonders viel Aroma.
4. Alle Zutaten gut einkochen lassen. Dann kommt eine Butterflocke dazu. Salzen und pfeffern.
5. Zuletzt noch frische Cherrytomaten halbieren und der Sauce beimengen. So

bekommen sie den richtigen Biss.

6. Nun die Gnocchi in die Tomatensauce rühren. Fertig! Wenn du möchtest, kannst du das Gericht noch mit ein bisschen Parmesankäse verfeinern.

Reiche als Beilage grünen Salat mit essbaren Blüten. Das ergibt einen besonders hübschen Kontrast.

Zubereitung Gnocchi mit Salbeibutter:

Statt der Tomatensauce kannst du zu deinen Gnocchi auch Salbeibutter servieren.

1. Butter in einer heißen Pfanne schmelzen.
2. Salbeiblätter in der zerlassenen Butter schwenken, bis sie schön knusprig sind.
3. Die gekochten Gnocchi in der Salbeibutter kurz hin- und herschwenken. Fertig sind deine Gnocchi mit Salbeibutter.

Zubereitung Grüner Blattsalat mit essbaren Blüten:

1. Den Salat bis zum Inneren, dem sogenannten Salatherzen, zerpflücken.
2. Die Salatblätter in einer Schüssel anrichten und mit den essbaren Blüten verzieren.

Salatherzen schmecken besonders knackig und frisch.

3. Für die Sauce vermischt du einen ordentlichen Spritzer Biozitronen, etwas Olivenöl und eine Prise Zucker.
4. Die Salatsauce unter den Salat mischen.