

Ankunft in Torrione di Legnago

Gnocchi Veronese mit Salbeibutter, Babyspinat & Parmesan für 2 Personen

- 500g Kartoffeln mehligkochend
- 75g Mehl
- 50g Hartweizengries
- Wenns etwas schneller gehen muss: Selbstgekaufte Gnocchi.
- ODER** So etwas exotisches hat z.B. der Rewe.
Die bessere Qualität bekommt man aber bei Trrentino Feinkost in Augsburg.
Bitte vorher anrufen!
TIP: Sollte man sich die "Selfmade-Variante" sparen,
fängt man bei dem Rezept am besten mit dem
Hineingeben der Gnocchi ins kochende Salzwasser an.
Den Kauf der Zutaten: Kartoffeln, Mehl & Hartweizengries
kann man sich dann natürlich auch sparen.
- 2 Zweige Salbei
- 50g Butter / Olivenöl
- 50g Parmesan
- 50g Babyspinat gewaschen
- 20g Eingelegte Tomaten, kleingeschnitten
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und mit 1 TL Salz bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20-25 Min. knapp weich garen. Noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. 100 g Mehl und 70 g Grieß unter die Kartoffeln kneten, dann nur noch so viel Mehl und Grieß zugeben, bis ein trockener, gut formbarer Teig entsteht – die Bindung variiert nach Sorte und Reife der Kartoffel.

Zum Test ein Klößchen formen und in Salzwasser 3-4 Min. sieden lassen.

Nun mit bemehlten Händen auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen und diese in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Miniknödeln formen und mithilfe einer Gabel leicht flach drücken.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Gnocchi hineingeben, bei kleinster Hitze in 8-10 Min. gar ziehen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Salbei waschen und trocken schütteln, die Blätter in Streifen schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen, Salbei untermischen. Gnocchi kurz in der Salbeibutter schwenken, den gewaschenen Babyspinat hinzugeben. Die kleingeschnittenen eingelegten Tomaten auf den Gnocchi verteilen, mit Parmesan bestreut servieren.

Getränke-Empfehlung:

Einen trockenen Lugana z.B. von Bertagna