

Marroni-Gnocchi

Zutaten: (6 – 8 Pers.)

300 g geschälte Marroni aus dem Tiefkühler, aufgetaut

700 g weich kochende Kartoffeln (Agria oder Bintje)

100 bis ca.160 g Mehl

1 Ei

Salz

nach Belieben wenig Muskatnuss

Butter, für braune Butter

nach Belieben frische Salbei, fein geschnippelt

Zubereitung:

Die geschälten Marroni und die Kartoffeln (in der Schale) separat ganz weich kochen. Ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen und noch warm zusammen mit den weich gekochten Marroni durchs Passe-Vite drehen und auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.

Eine kleine Mulde in die Kartoffel-Marroni-Masse drücken, das Salz und das Ei hineingeben. Von Hand vorsichtig mischen und nach für nach das Mehl einarbeiten. Nur gerade so viel Mehl verwenden, wie es braucht, damit der Teig nicht mehr klebt. Zu viel Mehl im Teig macht die Gnocchi nämlich «gummig». Den Teig auch nicht zu sehr kneten.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage portionenweise von Hand zu fingerdicken «Würsten» rollen und die Teig-Würste dann in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.

Wer will, kann den Teigstücklein die für Gnocchi charakteristische Muschelform geben, indem man jedes Teigstücklein einzeln über die Zinken einer Gabel rollt und dabei mit dem Daumen sanft gegen die Gabel drückt.

Die Gnocchi dann in gut gesalzenem Wasser so lange kochen, bis sie von selbst an die Wasser-Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen und auf vorgewärmte Teller geben. Mit brauner Salbei-Butter übergiessen.
