

Gnocchi mit Sahnesoße

Zutaten für die Gnocchi (für 4 Personen):

- 500 g (z.B. Sorte Bellana) Kartoffeln
- Salz
- frische Muskatnuss
- 3 Eigelb
- 50 g Butter
- 50 g Kartoffelmehl

Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und gut im Topf abdämpfen lassen. Etwas abkühlen lassen, anschließend portionsweise durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Kartoffelmehl einstreuen und alles zu einer geschmeidigen Teigmasse verrühren. Butter in einem Pfännchen zerlassen, zusammen mit dem Eigelb dazugeben und unterrühren. Mit Salz und etwas Muskatnuss würzen.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und gut durchkneten. Sollte er zu klebrig sein, etwas Mehl einarbeiten. Zu einer dünnen Rolle formen und mit einem Messer oder einem Teigspachtel Gnocchi abstechen. In siedendes Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi nach oben steigen, sind sie fertig. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tip: Für die Gnocchi am besten etwas ältere Kartoffeln (etwa vom Vorjahr) verwenden, sie eignen sich besser für die Zubereitung des Teigs als neue.

Zutaten für die Soße:

- 250 ml Sahne
- 0,5 Tasse Brühe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- Zucker
- 1 Spritzer Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer

Sahne in einen Topf geben und um ein Drittel einkochen. Brühe (je nach Geschmack Gemüse-, Geflügel- oder Rinderbrühe) hinzufügen und mit einem Schneebesen aufmixen. Mit Salz, Muskatnuss und 1 Prise Zucker würzen.

Soße auf Teller geben und die Gnocchi daraufsetzen. Mit Olivenöl, etwas geriebener Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren und servieren.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 25.09.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen