

Thymian-Gnocchi

400g Gschwellti (mehlig kochende Sorte)

heiss schälen und durchs Passe-vite treiben, auskühlen

ca. 150g Mehl
3/4 TL Salz
1 Ei, verklopft

mit dem Kartoffelpüree zu einer feuchten Masse mischen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen

Formen

Gnocchi-Masse auf wenig Mehl zu Rollen von ca. 1 1/2cm Durchmesser formen und in ca. 1cm lange Stücke schneiden.

2 Thymian-Zweige
Salzwasser, leicht siedend

Gnocchi portionenweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, abtropfen

Bratbutter
2 EL Thymianblättchen

in einer Bratpfanne warm werden lassen, Gnocchi braten, nach der Hälfte der Bratzeit Thymianblättchen mitbraten

steiertisch