



Thymian-Gnocchi

⌚ Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.

🥕 vegetarisch

Portion (1/4): 238 kcal, F 5 g, Kh 39 g, E 8 g

Zutaten

für 10 Personen

1000 g mehlig kochende Kartoffeln
Salzwasser, siedend

2.5 frisches Ei
ca. 375 g Mehl
1.88 TL Salz
wenig Pfeffer

Salzwasser, siedend
10 Zweiglein Thymian

Bratbutter zum Braten
2.5 Zweiglein Thymian

Und so wirds gemacht:

1. Kartoffeln offen im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen. Wasser abtropfen, Kartoffeln noch heiss schälen, in Stücke schneiden, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.
2. Ei verklopfen, mit Mehl, Salz und Pfeffer unter die Kartoffelmasse mischen, zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen. Von Hand mischen, die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. noch etwas Mehl begeben. Masse auf wenig Mehl zu Rollen von je ca. 2 cm Ø formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, diese mit dem Daumen über die Zinken einer leicht bemehlten Gabel rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi auf ein leicht bemehltes Tuch legen.
3. Gnocchi mit dem Thymian portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.
4. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Gnocchi ca. 5 Min. braten. Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen.