

## **Kartoffelgnocchi mit brauner Butter und Salbei**

500g Kartoffeln mehlig, geschält  
2Stk Eigelb  
2EL Butter  
170g Mehl griffig

80g Butter

### Gewürze/Kräuter/Aromen

Salbeiblätter, Ursalz, Muskat



### **Vorbereitung**

Kartoffeln vierteln und kochen. Ausdämpfen lassen und durch die Kartoffelpresse passieren. Salbeiblätter zupfen und evtl. Strunk rausschneiden.

### **Zubereitung**

1. Butter, Eigelb und Gewürze zu den passierten Kartoffeln geben und zu einem glatten Teig abarbeiten. Mit dem Mehl mischen und eine Probe kochen.
2. Gnocchi formen und in leicht kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.
3. Butter zergehen lassen, sobald sie etwas bräunlich wird die Salbeiblätter hinzufügen und kurz durchschwenken.
4. Gnocchi in die Salbeibutter geben und durchschwenken.
5. Eventuell etwas Parmesan darüber hobeln.

### **Genusstipp**

Hier können tolle Kreationen entstehen – mit Paprika, Junglauch, Lachs, Champignons, Speck usw.

**Viel Spaß beim Nachkochen wünscht**  
**das Team der LBS Lochau** 🍀 🍀 🍀 !!!