

Gnocchi mit Rucola-Pesto

Menge, Zutaten	Zubereitung
<p>Gnocchi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg Kartoffeln (mehligkochend) • 1 Ei • 1 Esslöffel Salz • 100 g Mehl 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kartoffeln im DT garen (GZ 20 Min.), danach pellen, auf ein Backbrett pressen (Kartoffelpresse), auskühlen lassen 2. Dann mit Ei, Salz und Mehl verkneten 3. Mehrere lange Wülste formen, davon mit der Teigkarte kleine Stücke abstechen, diese mit bemehlten Händen zu Gnocchi formen 4. Auf der bemehlten Arbeitsfläche jeweils mit einer Gabel leicht eindrücken
Großer Kochtopf mit reichlich Salzwasser	Gnocchi garen: sie sind gar, wenn sie nach oben steigen. (ca. 2 – 3 Min.)
<p>Rucolapesto</p> <p>½ Bund Basilikum 1 handvoll Rucola 70 ml Olivenöl 30 g Pinienkerne 35 g geriebener Parmesan Pfeffer, Salz</p>	Im Mörser oder Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren
1 EL Butter	In einer Pfanne erhitzen, die abgetropften Gnocchi darin schwenken Mit dem Pesto vermengen Abschmecken
2 Prisen Chiliflocken Rucolablätter	garnieren

