Selbstgemachte Gnocchi mit Tomaten-Salbei-Pesto

Zutaten für 4 Personen:

700 g festkochende Kartoffeln
170 g Mehl (Type 1050)
2 EL Kartoffelmehl
1 ½ TL Salz
½ - 1 Bund frischer Salbei
70 g getrocknete Tomaten
80 ml Olivenöl

Los geht's!

Die Kartoffeln **mit Schale** in Salzwasser gar kochen (je nach Größe dauert das ca. 30 Minuten). Noch heiß pellen und entweder durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer möglichst fein zerstampfen.

Mehl und Kartoffelmehl unterheben und mit Salz würzen. Die Menge zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer ca. 2 cm breiten Schlange rollen. Diese in einem Abstand von 1cm in kleine Teile schneiden.

Die Gnocchi über einen Gabelrücken rollen, damit sie die charakteristischen Einkerbungen erhalten.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi alle hineingeben, einmal aufkochen lassen, dann den Herd ausschalten. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen und oben schwimmen, sind sie fertig (dauert je nach Dicke ca. 2-3 Minuten). Abgießen in ein normales Nudelsieb und sofort mit dem Pesto vermischen und servieren.

Tomaten-Salbei-Pesto

Salbei, getrocknete Tomaten und Olivenöl in den Mixer geben. Fertig ist das Pesto!

Buon appetito!
Guten Appetit!