Gnocchi in Salbeibutter (handgemacht, vegan) von DIEküche

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Kartoffeln mehligkochend	
350 g Mehl	
3.0 Prise Salz	
100 g Margarine	
40 g Salbeiblätter	Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Salbeiblätter hinzufügen und anrösten, bis die Butter Salbeiaroma angenommen hat. Die Gnocchi dazugeben und in der Salbeibutter ein wenig knusprig bräunen.
100 g Parmesan	darüber streuen. Direkt aus der Pfanne servieren

Kartoffeln (mehlig) kochen, heiß pellen und durch eine Presse geben. Soweit abkühlen lassen, bis man den Kartoffelschnee gut berühren kann. Mit einem Teil des Mehls bestäuben und salzen. Alles rasch zu einem Teig verkneten, sollte er kleben noch etwas Mehl einarbeiten. Nicht zu viel kneten, Teig klebt sonst immer wieder und die Gnocchi werden zu fest.

Vom Gnocchi -Teig zentimeterdicke Stücke abschneiden, zu Röllchen formen und mit einer Gabel Streifen hineindrücken. In reichlich Salzwasser 5 MInuten kochen, bis sie oben schwimmen.