

Süsskartoffel-Gnocchi für CHF 13.- im Video-Tutorial



Mit ihrem orangenen Fleisch passt die Süsskartoffel perfekt in den Herbst - und wird übrigens jeweils ab Oktober auch auf Schweizer Feldern geerntet. Wir verarbeiten die Knolle zu feinen Gnocchi.

Das Motto dieses Rezepts? Übung macht den Meister! Vor allem brauchte es viel Tüftelei und die Beigabe einer normalen Kartoffel, bis wir mit der Konsistenz der Gnocchi richtig happy waren und euch das Rezept nun endlich weitergeben können. Süsskartoffel-Gnocchi schmecken einfach wunderbar. Man muss sich aber bewusst sein, dass sie niemals so fluffig werden wie Gnocchi aus normalen Kartoffeln.

Da der Teig recht klebrig ist, gilt es beim Formen einiges zu beachten, weshalb man sich am besten das Video-Tutorial zum Rezept anschaut.

Süsskartoffel-Gnocchi

- 720 g Süsskartoffeln, ungeschält, ganz
- 1 mehligkochende Kartoffel à 90 g
- 1 Ei
- 1¾ TL Salz
- 30 g Stärkemehl
- 350 g Mehl
- Etwas Mehl zum Arbeiten

Salbeibutter mit Baumnüssen

- Circa 70 g Butter
- Einige Salbeiblätter, je nach Grösse grob gehackt
- Pfeffer
- 8 Baumnüsse, grob gehackt
- Etwas geriebener Parmesan nach Belieben

Süsskartoffel-Gnocchi

1. Ganze Süsskartoffeln rundherum ein paarmal mit einem Messer einstechen und bei 200 Grad Umluft circa 1 Stunde backen.
2. Gleichzeitig die Kartoffel im Wasser weichkochen, danach schälen.
Tipp: Zu schwere Kartoffeln vor dem Kochen auf das richtige Gewicht zuschneiden.
3. Gebackene Süsskartoffeln der Länge nach aufschneiden, leicht auskühlen lassen und das Fleisch herauslösen.
4. Süsskartoffelfleisch und Kartoffel gemeinsam in eine Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken, bis keine Stücke mehr vorhanden sind.
5. Alle anderen Zutaten beifügen und kurz zu einem gleichmässigen Teig kneten. Diesen noch klebrigen Teig rundherum mit etwas Mehl bestäuben, zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen.
6. Kleine Stücke des Teigs nach und nach zu Schlangen formen. Achtung: Die Teigstücke sind sehr klebrig und müssen aussen leicht bemehlt werden, damit sie sich formen lassen. Die Schlangen dürfen innen noch feucht sein. Das Video zeigt, wie's geht. Zum Schluss die Schlangen zu Gnocchi schneiden.
7. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser circa 5 Minuten garen. Falls sie anfangs am Pfannenboden kleben bleiben, vorsichtig umrühren, um sie zu lösen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen.

Salbeibutter mit Baumnüssen

1. Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbei beifügen und ca. 1 Minute dünsten. Gnocchi mit der Salbeibutter vermengen, Baumnüsse darüber streuen, mit Pfeffer würzen und nochmals alles mischen.
2. Gnocchi auf Teller verteilen, mit Parmesan bestreuen, nochmals leicht pfeffern und servieren.

Zubereitungsdauer: total circa 1 Stunde 40 Minuten

Cecchi Governo all'uso toscano Chianti DOCG - 2018



Leuchtendes Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. Kräftige Aromen von roten Früchten sowie etwas schwarzen Kirschen und Pflaumen. Mittelvoller Körper mit präsenten Tanninen und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)