

Pastinaken-Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Pastinaken – 250 g Mehl – 100 g geriebener Parmesan – Salz – Pfeffer

Zubereitung:

- Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden
- In kochendem Salzwasser garen, anschließend abtropfen und etwas abkühlen lassen
- Die Pastinaken mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken bis eine glatte Masse entsteht
- Mehl und die Hälfte des geriebenen Parmesans zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zu einem weichen Teig verkneten
- Den Teig halbieren und beide Hälften mit bemehlten Händen auf einer ebenfalls bemehlten Arbeitsplatte zu dicken Würsten rollen (2-3 cm Durchmesser)
- Mit dem Messer etwa fingerdicke Scheiben abschneiden und mit einem bemehlten Gabelrücken in der Mitte leicht eindrücken, so dass eine Vertiefung entsteht
- Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi darin etwa 2 Minuten kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen
- Dazu Kräuterbutter, den übrigen Parmesan und einen frischen Salat reichen

Wir wünschen guten Appetit!

