

# «Marroni» Gnocchi

Für 4 Personen



Norman Hunziker  
Culinary Artist

## Zutaten

Gnocchi:

- 300g geschälte Marroni
- 1dl Gemüsebouillon
- 250g Kartoffeln Mehlig, geschält
- 1stk Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 80g Mehl
- Salz
- Pfeffer

Sauce:

- 80g Butter
- 1stk Knoblauch
- 5g Salbei
- 5g Oregano
- 10g Petersilie
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln klein Würfeln und den Knoblauch klein schneiden. Die Bouillon aufkochen, die Marroni, Kartoffeln und Knoblauch beifügen, zugedeckt ca. 20 Minuten weich köcheln. Alles durch eine Kartoffelpresse pressen und anschliessend leicht auskühlen lassen. Das Ei verquirlen und daruntermischen. Mehl beigeben, würzen, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Auf wenig Mehl ca. 2 cm dicke Rollen formen. In 3-4 cm lange Stücke schneiden. Optional mit einem Gnocci-Brett noch zeichnen, alternativ einer Gabel. Gnocchi in knapp siedendem Salzwasser portionenweise ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen lassen, warm stellen.

Für die Sauce Butter und Knoblauch aufschäumen lassen, die Kräuter klein hacken und begeben. Die Sauce mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Gnocchi in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, Sauce darüber träufeln und geniessen.