Randengnocchi an Zitronen Thymian Pekannussbutter

Rezept von Meta Hiltebrand



Randengnocchi an Zitronen Thymian Pekannussbutter

Für 4 Personen als Hauptgang

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Genussfertig: in ca. 3 Stunden

Pro Person:
100 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiss, 36 g Fett, 588 kcal

Zutaten:

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Eier 1 Esslöffel Maisstärke
- 250 g Mehl
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 30 g Randenpulver
- Mehl
- 2 Zitronen, davon der Abrieb
- 40 g Thymian
- 100 g Butter
- 80 g Pekannüsse

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und im kochenden Salzwasser weich garen. Das Wasser abgiessen und Kartoffeln leicht ausdampfen lassen, im warmen Zustand schälen und mit der Kartoffelpresse fein pressen.

2. Ei, Mehl und Maisstärke unter die Kartoffeln ziehen, Randenpulver dazusieben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zusammenkneten. Den Teig zugedeckt eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Gnocchiteig vierteln und mithilfe von etwas Mehl in lange Stangen rollen, in gleichmässige Stücke schneiden und von Hand zu Kugeln formen. Die Kugeln in Mehl wenden. Auf einem Teller für 2 Stunden in den Tiefkühler stellen. Durch das Einfrieren erhalten die Gnocchi eine schönere Konsistenz.

4. Die gefrorenen Gnocchi aus dem Tiefkühler nehmen und 10 Minuten antauen lassen. Währenddessen Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi etappenweise darin garen, bis sie obenauf schwimmen und mit einer Schaumkelle herausnehmen.

5. Thymian waschen, zupfen und zusammen mit der Butter, Pekannüssen und Zitronenabrieb in einer Bratpfanne schmelzen. Die Gnocchi direkt in die Butter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:
Um zu testen, ob der Gnocchiteig gut ist, etwas Salzwasser aufkochen und eine Gnocchikugel gar kochen. Ist sie schön kompakt, kann die gesamte Masse geformt werden, sind sie zu weich, etwas Mehl nachgeben.

Rezept von Meta Hiltebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.