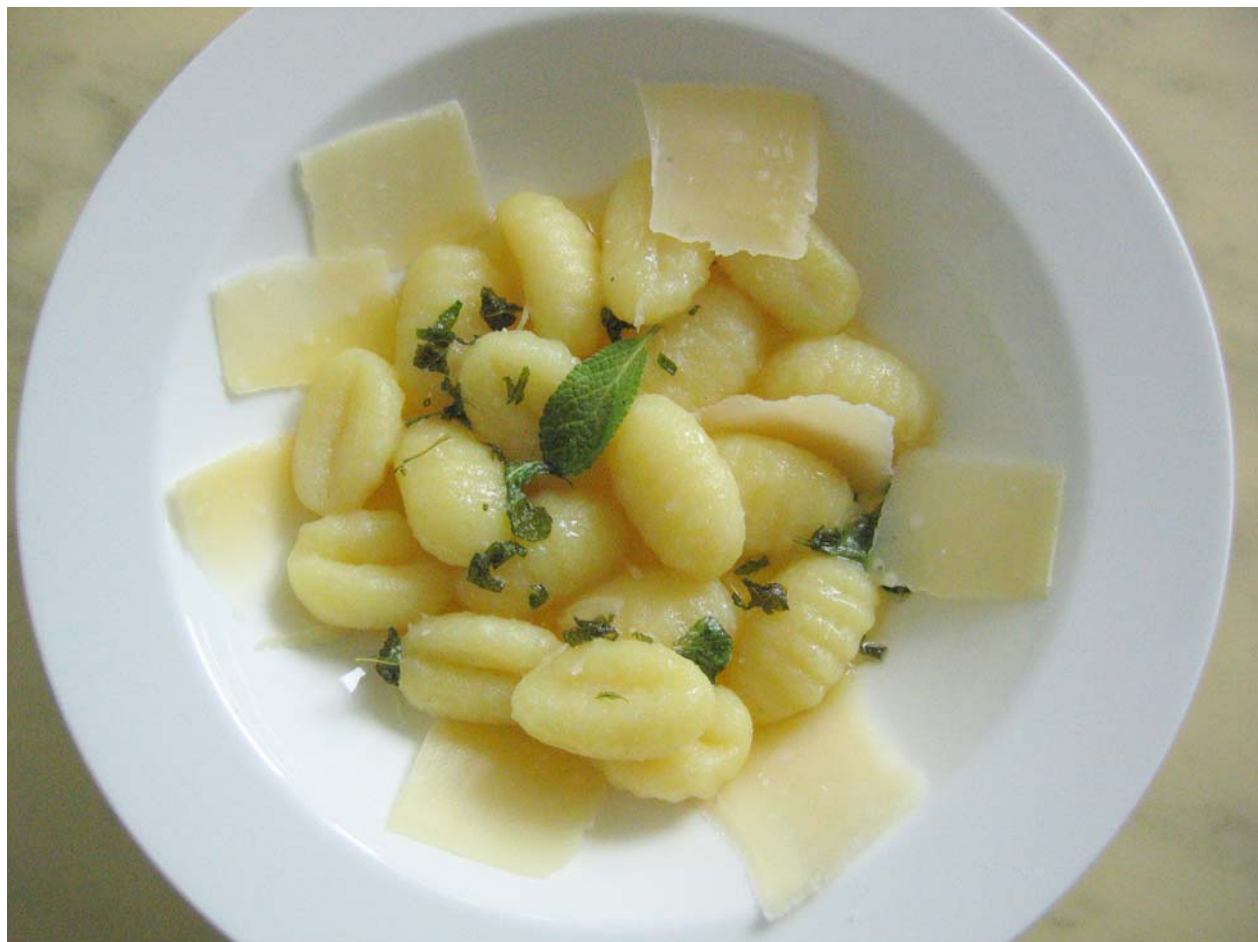


Gnocchi mit Salbeibutter

Gnocchi al burro e salvia



Zutaten für zwei Personen:

200 g Gnocchi aus dem Kühlregal

Salz für das Wasser zum Garen

Parmesan am Stück

Salbeibutter:

50 g Butter

1-2 Msp Meersalz

6-10 Salbeiblätter (je nach Größe und Geschmack)

Variante mit Garnelen:

2-4 gekochte und geschälte Garnelen

1/2 Zitrone

1. Ca. 1 1/2 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

2. Gnocchi hineingeben, Garzeit entsprechend Packungsanweisung. Die Gnocchi sind in der Regel fertig, wenn sie oben schwimmen.

3. Gnocchi auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Salbeibutter darüber verteilen und vorsichtig mischen. Mit Parmesan garnieren, den man mit einem Sparschäler vom Stück abnimmt.

Salbeibutter:

1. Butter bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Mit etwas Meersalz würzen.

2. Salbeiblätter grob hacken. Die Anzahl der Salbeiblätter ist Geschmackssache.

3. Salbeiblätter in der gesalzenen Butter 3-4 Minuten anschwitzen. Dabei vorsichtig umrühren. Nicht zu heiß werden lassen - die Butter soll wenig bräunen.

Variante mit Garnelen:

1. Garnelen gut waschen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

2. Kurz in der Salbeibutter erwärmen.

Hinweise:

Salbeibutter passt zum Beispiel auch zu relativ weich gekochten Penne oder anderen Nudeln.

Salbeiblätter verlieren beim Anschwitzen ihre schöne grüne Farbe, geben aber viel Aroma in die Butter ab. Wir mögen es, wenn die Salbeiblätter kross gebraten sind.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 Minuten, Hauptspeisen, Zwischengerichte, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.03.2017