



## Süßkartoffel Gnocchi



### Zutaten:

675 g Süßkartoffel(n)  
1 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
2 EL Stärkemehl  
1/2 TL Muskat, gerieben  
1 Ei  
180 g Mehl  
60 g Butter  
15 g Parmesan  
2 TL Schnittlauch  
1 TL Salbei  
1/2 TL Thymian



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 175PS  
in empire rot, 4,8 L



Emile Henry  
Salzfass in  
granatapfel



Gemüsemesser  
Klassiker von Wind  
mühlmesser



Le Creuset  
Backblech hoch



Rösle Teigschaber  
Silikon in schwarz



Windmühlmesser  
r Menü- &  
Steakgabel in  
Kirschbaum



Le Creuset Alumi  
um-Antihalt-Pfanne  
flach



Pillivuyt Teller  
Sancerre flach



Herbaria Duft der  
Macchia,  
Korsische Kräuter

1

Ofen auf 190°C vorheizen und ein etwas höheres Backblech mit Backpapier auslegen.

2

Die Süßkartoffeln der Länge nach halbieren und alle Seiten mit Olivenöl bestreichen. Die Seiten ohne Schale salzen und mit dieser Seite auf das vorbereitete Blech legen und 45 Minuten lang backen, bis sie schön zart sind. Abkühlen lassen.

3

Das Fruchtfleisch aus den Kartoffeln (ohne Schale) in die Schüssel der KitchenAid-Mini-Küchenmaschine löffeln, Schüssel und Flachrührer an der Küchenmaschine anbringen, Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen und 30 Sekunden lang rühren.

4

Auf Geschwindigkeitsstufe 4 hochstellen und eine Minute lang weiter vermengen. Schüsselwände und Boden abschaben und die Kartoffelstärke hinzugeben. Zum Schluss die Geschwindigkeit auf Stufe 6 erhöhen und die Masse eine Minute lang glatt rühren.

5

Die Kartoffelmasse gut einen Zentimeter dick auf das Backblech streichen und 5 Minuten lang backen.

6

Die Kartoffelmasse 5 Minuten lang abkühlen lassen und dann wieder in die Schüssel der KitchenAid-Mini-Küchenmaschine geben. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen und 30 Sekunden lang rühren.

7

Bei Geschwindigkeitsstufe 1 Muskat und Ei hinzugeben und und 30 Sekunden lang weiter rühren. Das Mehl portionsweise hinzugeben, bis sich ein glatter Teig bildet (möglicherweise bleibt Mehl übrig).

8

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, den Teig auf eine saubere bemehlte Arbeitsfläche geben und in 6 gleiche Portionen aufteilen. Jede Portion zu einer knapp 2 cm dicken Schlange ausformen und diese jeweils in 2,5 cm lange Stücke schneiden.

9

Die Stücke vorsichtig über die Rückseite einer Gabel rollen, um die Gnocchi zu formen. Die Gnocchi in das kochende Wasser geben und 4-5 Minuten lang kochen, bis diese an die Oberfläche steigen, danach gut abtropfen.

10

Die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen, bis sie leicht braun wird. Die gekochten Gnocchi hinzugeben und sautieren, bis sie eine ganz leichte Goldfärbung aufweisen.

11

Den Parmesan hinzugeben und schwenken, sautieren bis der Käse etwas braun wird. Auf Teller geben, mit Kräutern bestreuen und servieren.