



Süßkartoffel-Gnocchi in Zitronen-Salbei Butter mit gehackten Pistazien

⌚ Preparation time: 40 minutes

👤 Portions: 4

Cooking time: 45 minutes

Total time: 85 minutes

Zutaten für zwei Portionen

Für die Marinade (denn die Süßkartoffeln garen im Backofen)

- 4-5 EL Olivenöl
- Grobes Chillipulver bzw. Chilliflocken aus der Gewürzmühle
- Grobes Meersalz | in etwa 1 TL
- 5-6 Blätter Salbei

Für die Süßkartoffel-Gnocchi

- 3 Süßkartoffeln | mittelgroß, ca. 700 Gramm
- 200 Gramm Weizenmehl + etwas Mehl zum bemehlen der Arbeitsfläche | zum Beispiel Typ 550
- 50 Gramm Hartweizengries
- Ein Stück Ingwer | ca. 25 Gramm
- 1 EL Kartoffelmehl
- Ein halber TL Kurkuma | nutze ich nur wegen der schönen gelben Farbe, kann geschmacklich auch weggelassen werden
- Frische Muskatnuss
- Meersalz und Chilliflocken grob gemahlen

Für die vegane Zitronen-Salbei Butter

- 1 Knoblauchzehe
- 50 Gramm vegane Butter | zum Beispiel Alsan
- 3 Zweige frischer Salbei | ca. 10 Blättchen
- 10 getrocknete, eingelegte Tomatenhälften
- 4 EL frisch gepresste Zitrone
- Salz & Chillipulver nach Geschmack

Zum Garnieren

- Crèma Balsamico
- 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung (45 Minuten Backzeit + 40 Minuten Arbeitszeit)

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Drei Süßkartoffeln halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in eine feuerfeste Form geben. Aus Olivenöl, grobem Meersalz und Chilliflocken eine Marinade anrühren und diese über die Süßkartoffel-Schnittflächen gießen. 5-6 Blätter Salbei auf die Schnittflächen legen. Das Ganze für 45-50 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Nach der Hälfte der Zeit etwas Öl aus der Form mit einem Löffel erneut auf die Schnittflächen auftragen.

Tipp: Man erkennt, dass die Süßkartoffeln weich sind, wenn sich das Fruchtfleisch nah am Schalenrand langsam nach oben wölbt. Nicht wundern: die Süßkartoffeln werden erst in den letzten Minuten, dann aber ganz schnell weich. Sie bleiben zuvor die ganze Zeit hart. Wenn man sicher gehen will, testet man die Festigkeit mit einer Gabel.

Wenn die Süßkartoffeln gar sind, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale pellen und noch heiß durch eine Kartoffel- bzw. Spätzlepresse in eine große Rührschüssel drücken.

Tipp: Die Salbeiblätter auf den Süßkartoffeln sind komplett knusprig, wenn sie aus dem Ofen kommen. Nicht wegwerfen: ich zerreiße die Blätter und gebe sie zur Gnocchi-Masse hinzu. Das verstärkt das Aroma.

Mehl, Hartweizengries und einen EL Kartoffelmehl zu den durchgepressten Süßkartoffeln geben. Die zerriebenen Salbeiblätter ebenfalls hinzufügen. Etwas Muskat frisch drüber reiben. Ein Stück Ingwer schälen und mit einer Ingwer-Reibe (= Keramik-Reibe aus dem Asialaden) reichlich Ingwer in die Gnocchi-Masse geben. Etwa 1 TL Salz und viel frisches Chillipulver bzw. gemahlene Chilliflocken in die Masse geben. Zum Schluss einen halben TL Kurkuma für eine schöne gelbe Farbe untermengen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Ich knete den Teig mit den Händen zuerst in einer Rührschüssel

und anschließend nochmals ca. 3 Minuten auf einer bemehlten Fläche. Den Teig in sechs Portionen unterteilen. Jede Portion auf einer bemehlten Fläche erst zu einer Teigkugel formen und diese dann in eine dünne Wurstform ausrollen (Durchmesser etwas kleiner als 1 cm). Mit einer Gabel kleine Portionen abstechen und anschließend die typische Riffelung auf die Gnocchi drücken. Die Gnocchi dabei zwischen zwei Fingern festhalten. Sonst werden die Gnocchi zu sehr nach unten gedrückt und zu flach. Die Gnocchi klein anfertigen, denn sie gehen im Wasser noch deutlich auf. Die fertig gestellten Gnocchi in heißem Salzwasser aufwallen lassen und anschließend so lange kochen, bis die Gnocchi größtenteils an der Oberfläche schwimmen. Das dauert in etwa 4 Minuten. Die Gnocchi dann abschöpfen und kurz warm bzw. zur Seite stellen. Die Zitronen-Salbei-Butter ist ganz schnell hergestellt: Dazu vegane Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Knoblauchzehe klein hacken und in das heiße Fett geben. Salbeiblätter zwei bis drei Minuten in der heißen Butter mitschwenken lassen. Zum Abschluss etwa 4 EL frisch gepressten Zitronensaft hinzu geben, sowie etwas Salz und Chilli. Die warmen Gnocchi auf einem Teller anrichten. Pro Person etwa 5 getrocknete, eingelegte Tomatenhälften klein schneiden und zu den Gnocchis dazu geben. Süßkartoffel-Gnocchis mit der heißen Zitronen-Salbeibutter begießen. Mit Crème Balsamico garnieren und pro Portion einen EL gehackte Pistazien über das Gericht streuen. Wer mag, gibt ganz zum Schluss noch einen Spritzer frische Zitrone über das Essen. Fertig.