



Süßkartoffel-Gnocchi in Zitronen-Salbei Butter

⌚ Preparation time: 40 minutes
Cooking time: 45 minutes
Total time: 85 minutes

👤 Portions: 4

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 g
- 200 g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630 + etwas Mehl zum bemehlen der Arbeitsfläche
- 50 g Hartweizengrieß
- Ein Stück Ingwer | ca. 20 g
- 1 EL Kartoffelmehl bzw. Speisestärke
- Ein halber TL Kurkuma | nutze ich nur wegen der schönen gelben Farbe, kann geschmacklich auch weggelassen werden
- Eine Prise frisch aufgeriebene Muskatnuss
- Meersalz und Chilliflocken grob gemahlen

Für die vegane Zitronen-Salbei Butter

- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Margarine
- 3 Zweige frischer Salbei | ca. 10 Blättchen
- 10 getrocknete, eingelegte Tomatenhälften
- 4 EL frisch gepresste Zitrone
- Salz & Chilipulver nach Geschmack

Zum Garnieren

- Crème Balsamico
- 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung (45 Minuten Backzeit + 40 Minuten Arbeitszeit)

1. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. 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. Süßkartoffeln 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.
3. 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 Süßkartoffel 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.
4. Mehl, Hartweizengrieß 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 reichlich Ingwer in die Gnocchi-Masse geben. Etwa 1 TL Salz und viel frisches Chilipulver bzw. gemahlene Chiliflocken 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.

5. 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.
6. 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 3-4 Minuten. Die Gnocchi dann abschöpfen und kurz warm bzw. zur Seite stellen.
7. Die Zitronen-Salbei-Butter ist ganz schnell hergestellt: Dazu die Margarine 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 Chili.
8. 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 Crèma Balsamico garnieren und pro Portion 1 EL gehackte Pistazien über das Gericht streuen. Wer mag, gibt ganz zum Schluss noch einen Spritzer frische Zitrone über das Essen.