

REZEPT DER WOCHE

KW 41 05.10. – 11.10.2026

Süßkartoffel-Gnocchi mit Haselnussbutter (Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

1 kg	Süßkartoffeln	(Art.Nr. 530)
250 g	Dinkelvollkornmehl	(Art.Nr. 5256)
1	Ei (Größe M)	(Art.Nr. 1991)
Prise	Salz	(Art.Nr. 8320)
100 g	Butter	(Art.Nr. 2412)
4 EL	gehackte Haselnüsse	(Art.Nr. 5226)
1	Knoblauchzehe	(Art.Nr. 410)
Prise	Pfeffer	(Art.Nr. 8567)
optional	Thymian	(Art.Nr. 8356)
	Parmesan	(Art.Nr. 2011)

Und so geht's:

Süßkartoffeln schälen und kochen. Kurz abkühlen lassen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken und weiter auskühlen lassen. Sie sollten für die Verarbeitung noch warm, aber nicht mehr dampfend sein. Mehl und Ei dazugeben und zügig und vorsichtig zu einem Teig vermengen. Nicht zu lange kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Eine ganze Knoblauchzehe kurz mitdünsten, anschließend entfernen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Thymian abschmecken. Gnocchiteig auf einer bemehlten Fläche zu Rollen formen und in kleine Stücke schneiden. Salzwasser aufkochen, Gnocchi hineingeben und nach dem Aufsteigen etwa 30 Sekunden ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen. Gnocchi zur Haselnussbutter geben, kurz schwenken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOKISTE

Am Bollgraben 11
76534 Baden-Baden

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiokiste.de