

Kräuter-Gnocchi mit Speck

Zutaten für 5 Personen

| | | |
|---------|-----------------------------|----------------------------------|
| 500 g | Kartoffeln | kochen, schälen und durchpressen |
| 25 g | Butter weich | |
| 50 g | Weizengriess | |
| 1 Teel. | Kräuter & Blüten | |
| 1 Teel. | Vital-Aroma | |

| | | |
|---------|------|---|
| 1 Stück | Ei | |
| 250 g | Mehl | alles auf die Kartoffeln geben, rasch zusammen kneten, wenn nötig noch etwas Mehl zugeben, ca. 15 Minuten ruhen lassen, aus dem Teig Fingerdicke Rollen machen, ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel (oder Spezialbrettli) Rillen eindrücken |

| | | |
|---------|-----------------------------|---|
| 1 Stück | Zwiebel gehackt | |
| 150 g | Speckwürfel | |
| 30 g | Butter | zusammen anschwitzen, Gnocchi in Salzwasser aufkochen, zum Speck geben und kurz mit anschwitzen damit abschmecken |
| | Kräuter & Blüten | damit bestreuen |
| | Kräuter gehackt | |



Die verwendeten Gewürze:

Kräuter & Blüten

Verleiht Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Eierspeisen, Kräuterbutter, Kartoffeln und Dips einen feinen Kräutergeschmack

Vital-Aroma

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen (A1)