

Selbstgemachte Emmer-Gnocci mit Pesto

1. Gekochte Kartoffeln in kaltes Wasser legen, schälen, kleindrücken und auskühlen lassen.
2. Emmermehl, Salz und Eier mit den Kartoffeln in einer Schüssel verkneten und zugedeckt ca. 15min. ruhen lassen.
3. Teig auf wenig Mehl zu etwa 4-5, ca. 1-2cm dicke Rollen formen.
4. Die 1-2cm dicken Rollen in 1cm lange Stückchen schneiden.
5. Gnocci portionsweise im leicht siedenden Salzwasser je ca. 5 Min ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen → mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen.

Die Gnocci werden innen weicher, je höher der Kartoffelanteil im Teig ist.

6. Für das Pesto alle Zutaten mit einem Mixer klein pürieren.
7. Die grüne Masse in ein sauberes Marmeladenglas geben und mit Olivenöl „versiegeln“, damit sich das Pesto im Kühlschrank einige Tage hält.

Zutaten für ca. 3-4 Portionen:

Teig:

600g	Kartoffeln (gekocht)
500g	Emmermehl hell
1TL	Salz
2	Eier

Pesto:

50g	Parmesan
1	Hand voll Cashew- oder Pinienkerne
2	Hände voll Basilikum (Strauchbasilikum)
½ TL	Salz
1 Zehe	Knoblauch
Olivenöl nach Belieben	

