

Für 4 Personen

## Gnocchi alla Panna

### Gnocchi

- 600g Kartoffeln
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat
- 120 – 150g Mehl
- Salz

#### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und im Dampf kochen, heiss schälen und durch ein Passevite treiben. Ein Ei nach dem anderen unter die Masse rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Mehl unter die Masse mehlieren, gut umrühren und abkühlen lassen. Den kalten Teig zu fingerdicken Rollen formen und in 2 – 3 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi über einer Gabel abrollen, damit sie ihr typisches Muster erhalten. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und pochieren bis sie obenauf schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

### Panna Sauce

- 20g Butter
- 30g Mehl
- 2 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

#### Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, das Mehl dazu geben und gut umrühren. Auf einen Teller geben und erkalten lassen (Roux). Die Milch und den Rahm in einer Pfanne aufkochen, unter ständigem Rühren den Roux in der Milch auflösen und auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mixen oder durch ein feines Sieb streichen. Den restlichen Rahm begeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und noch einmal aufkochen.

### Anrichten

- Frische Gartenkräuter

Die abgetropften Gnocchi in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit der Panna Sauce nappieren und mit frischen Gartenkräutern ausgarnieren.