

## Ricotta-Gnocchi

für 8-10 Personen

350 gr. Ricotta, 300 gr. geriebener Parmesan, 150 gr. Mehl, 2 Eigelb, ein Büschel Salbei, 100gr. Butter, Pfeffer von der Mühle

Die Ricotta gut abtropfen lassen. Und mit dem Parmesan sowie dem Mehl und den Eigelb vermengen. Pfeffern. Und lange richtig gut durchkneten, so dass ein trockener Teig entsteht.

Nun aus dem Teig mit nassen Handflächen etwa 1-fränklergrosse Kugeln rollen (dies alles kann man 1-2 Tage vor der Kocherei vorbereiten und die Gnocchi dann im Eiskasten aufbewahren).

In einer hohen Pfanne wird nun Wasser (nicht salzen!) zum Kochen gebracht. Die Kugeln werden hineingegeben - das Wasser sollte nun nur noch siedeln und nicht brodeln.

Man wartet bis die Gnocchi an der Oberfläche auftauchen. Lässt sie hier 4-5 Minuten ziehen . Schöpft sie mit der Schaumkelle ab. Und serviert sie in Suppentellern.

Nappiert werden die Kugeln mit heisser Butter, in der man den gehackten Salbei angezogen hat.

**BUON APPETITO!**

-minu