

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden

www.gruenberg.at

gruenberg@vpn.at

Tel. 07612 77700



Gnocci mit Lachsstreifen

Zutaten:

500g gekochte ausgedämpfte Salzkartoffeln
1 Ei, 2 Dotter, etwas Knoblauch,
150g griffiges Mehl

Zubereitung:

alle Zutaten miteinander vermengen, bei Bedarf noch etwas griffiges Mehl begeben, (kann auch mit Spinat eingefärbt werden.)

Gnocci formen und in Mehl rollen, auf bemehltes Blech geben, entweder auf Vorrat einfrieren oder sofort in kochendem Salzwasser ziehen lassen.

Geräucherte Lachsstreifen ansautieren, mit Cognac ablöschen, etwas Obers dazu, eine Knoblauchzehe mitdünsten, mit Salz, weißem Pfeffer und Rosmarin würzen.

Knoblauchzehe entfernen, Gnocci unter die Sauce heben, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und anrichten.