

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	
	Kräuter & Blüten	
	Kräuter gehackt	zusammen anschwitzen, Gnocchi in Salzwasser aufkochen, zum Speck geben und kurz mit anschwanken damit abschmecken damit bestreuen



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)