

A close-up photograph of a white ceramic plate with a subtle, embossed circular pattern. The plate is filled with a generous portion of Gnocchi pasta, which are small, pill-shaped dumplings with a slightly irregular, hand-rolled appearance. The pasta is a pale, off-white color, suggesting it is freshly cooked. On the right side of the plate, there are several large, vibrant green leaves, likely basil, which are slightly wilted and have some white seasoning (possibly salt or cheese) on them. The background is a light-colored wooden surface.

# Gnocchi

Heidrun Weisskopf

# Ingrédients

- 800 g de pommes de terre (farineuses)
- Un peu de pesto à l'ail sauvage ou 50 g d'ail sauvage frais (fonctionne également avec le pesto de basilic)
- 1 œuf
- 8 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de semoule
- 1 à 2 cuillères à café de sel, de muscade
- Parmesan et beurre



# Étape 1

- Éplucher et cuire les pommes de terre



## Étape 2

- Écraser ou râper les pommes de terre bouillies



# Étape 3

- Mélanger avec la farine et pétrir avec le reste des ingrédients pour former une pâte
- Assaisonner
- Ajouter le pesto / les feuilles
- Attention: ne modifiez pas trop longtemps



# Étape 4

- Façonner les gnocchis



---

# Étape 5

---

- Faire bouillir dans l'eau salée
- Égoutter
- Servir avec du beurre et du parmesan

