



# Kurkuma-Gnocchi

mit gelben Bohnen



Zutaten für 2 Personen:

- Gnocchi** Die Kartoffeln mit Schale kochen. Wenn Sie gar sind abgießen, abkühlen lassen, pellen und stampfen. Mit den Gewürzen und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.
- 500 g mehlig, gekochte Kartoffeln  
170 g Kartoffelmehl  
100 g Speisestärke  
Salz  
2 TL Kurkuma  
etwas Muskatnuss
- Außerdem** Die Bohnen waschen, die Enden abschneiden und halbieren. Kurz in gesalzenem Wasser mit 1 TL Natron (für den Erhalt der Farbe) blanchieren, abschrecken und beiseite stellen.
- 1 Bund Bohnenkraut  
2 EL Öl  
250 g Wachbohnen  
1 TL Natron
- Den Kartoffelteig aus dem Kühlschrank nehmen, halbieren und auf einer mit Speisestärke bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen. Von der Rolle ca. 1 cm lange Stücke abschneiden, zwischen den Händen rollen und mit einer Gabel eindrücken, so erhalten die Gnocchis ihre typische Form.
- Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Temperatur herunter stellen und die Gnocchis hineingleiten lassen. Mit einem Holzlöffel kurz umrühren, damit sie nicht am Boden festhängen und dann herausnehmen, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen, 2 – 3 Zweige vom Bohnenkraut, sowie die Bohnen zum Anbraten hineingeben. Anschließend die Gnocchis hinzugeben und knusprig von allen Seiten anbraten. Auf Teller geben, mit frischem Bohnenkraut garnieren und genießen.