

## Kakaognocchi

**Zubereitung: 1 Stunde 15 Minuten**

**Für 6 Personen**

### Zutaten

- 800g mehlig-kochende Kartoffeln
- 1 EL Butter
- Schokoladensalz
- 2 Eier
- 100g Mehl Type 550
- 30g Kakao, stark entölt
- 2 EL Kakao-Nibs

### Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken und weich kochen. Die noch heißen Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen.

Die Butter zerlassen und unter die Kartoffeln rühren. Das Kartoffelpüree mit Schokoladensalz würzen und unter Rühren bei schwacher Hitze etwas trocknen lassen.

Das Püree in eine Schüssel füllen. Die Eier hinzufügen und mit dem Mehl, dem Kakao und Kakao-Nibs zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Die saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestauben. Die Kartoffelmasse darauf zu einer fingerdicken Rolle formen, in etwa zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und in der Hand leicht rund formen. Diese Kartoffelkugeln mit einer Gabel flach drücken. In einem großen Topf Wasser zum kochen bringe und kräftig salzen. Die Gnocchi hineingeben, aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Ausgesprochen köstlich sind die Gnocchi, wenn man sie leicht anbrät.