

Gnocchi

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunden

Zubereitung

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Etwas abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl und Grieß zufügen. Mit Salz und Muskat würzen. Alles zu einem Teig vermengen. Einen Probegnocchi herstellen und diesen in siedendem Wasser garen, um zu sehen, ob er hält. Gegebenenfalls noch etwas Grieß und Mehl zufügen.

Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen ausrollen, in Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Mit einer Gabel Rillen andrücken und im Salzwasser ca. 4 Minuten garen, bis sie aufsteigen.

Abtropfen lassen, entweder mit einer Sauce servieren oder in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Einkaufsliste

1050 g Kartoffeln mehlig
3 Eigelb
9 EL Mehl
9 EL Hartweizengries
Salz
Muskat