

# Gnocchi

Hauptmahlzeit für 2-3 Personen / Beilage für 4 Personen

## Zutaten

700 g	<b>mehligkochende Kartoffeln</b>
300 g	<b>Mehl</b>
1	<b>Ei</b>
1 ½ TL	<b>Salz</b>
etwas	<b>Pfeffer und Muskatnuss</b>
50 g	<b>Reibkäse</b>



*Gnocchi*

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, je nach grösse halbieren oder vierteln und in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen, kurz abtrocknen lassen und durch das Passe-Vite drehen. Mit Mehl, Ei und Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen Gnocchi formen.

**Kleiner Tipp:** etwas Teig zu einer Rolle (ca. 2-3 cm dick) formen, in kleine Stücke (ca. 2 cm dick) schneiden, diese zu Kugeln formen und mit einer Gabel eindrücken.

Gnocchi 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche aufsteigen. Mit einer Drahtkelle herausnehmen und gut abtropfen. Entweder in eine Gratinform geben, mit Reibkäse bestreuen und bei 180° C 10 Minuten überbacken oder frisch servieren und mit Reibkäse bestreuen.

## Tipps

Mit Basilikum garnieren.

Mit Pesto- oder Tomatensauce servieren