



HAUPTGANG

GNOCCHI



★★★★☆ (209)

CA. 1 H

HAUPTMAHLZEIT FÜR 2-3 PERSONEN / BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 700 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 ½ TL Salz
- Pfeffer & Muskatnuss
- 50 g Reibkäse

ZUBEREITUNG

- 1 Die Kartoffeln schälen, je nach Grösse halbieren oder vierteln und in kochendem Salzwasser garen. Abgiessen, kurz abtrocknen lassen und durch das Passevite drehen.
- 2 Mit Mehl, Ei und Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen Gnocchi formen. Kleiner Tipp: Etwas Teig zu einer Rolle (2 bis-3 cm dick) formen, in kleine Stücke (ca. 2 cm) schneiden, diese zu Kugeln formen und mit einer Gabel eindrücken.
- 3 Gnocchi 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche aufsteigen. Mit einer Drahtkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Entweder in eine Gratinform geben, mit Reibkäse bestreuen und bei 180 °C 10 Minuten überbacken oder frisch servieren und mit Reibkäse bestreuen.

TIPP

- Mit Basilikum garnieren.
- Mit Pesto oder Tomatensauce servieren