



Gnocchi

Grundrezept für die perfekten Gnocchi

Die Kartoffeln kochen, bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Noch heiß pellen und durch die Presse drücken. Sofort mit Mehl, Grieß und Salz (abschmecken) vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben. Den Teig etwas ruhen lassen.

Aus dem Teig etwa daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben formen. Ich habe sie nur einmal kurz in der Hand gerollt, so entstand eine Rille in der Mitte für die Soße.

In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 654



Zutaten für 2 Portionen:

½ kg	Kartoffel(n), vorwiegend fest kochend
250 g	Mehl
50 g	Grieß
etwas	Salz

Rezept von: Julchenmama