



GNOCCHI

4 Portionen

Zutaten:

- 500 Gramm festkochende Kartoffeln
- Ca. 300-400 g Speisestärke
- Muskatnuss
- Salz
- 1 Ei

So wird's gemacht:

Die Kartoffeln schälen, in gut gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend mit einer Kartoffelpresse auf eine mit Speisestärke bemehlte Fläche drücken. Die Masse etwas abkühlen lassen, in die Mitte eine Kuhle drücken und das Ei hineingeben. Ggf. Kartoffeln nochmals nachsalzen und etwas gemahlene Muskatnuss beifügen.

Dann weitere Speisestärke zugeben und mit den Händen die Masse gründlich durchkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Der Teig sollte nicht mehr an den Fingern kleben bleiben. Den Teig nun 10 Minuten ruhen lassen.

Dann Masse in Viertel aufteilen, ein Viertel nehmen, daraus eine Rolle formen und auf der mit Stärke bemehlten Fläche mit gespreizten Fingern die Rolle so breit rollen, dass der Durchmesser ca. 2 cm beträgt. Nun ein Messer nehmen, schief ansetzen und von

der Rolle Stücke von ca. 2 cm Länge abschneiden. Dann eine Gabel nehmen und die Stücke leicht eindrücken.

Derweil ausreichend Wasser zum Kochen bringen, Temperatur leicht zurücknehmen und ca. 15 Gnocchi einzeln hineingleiten lassen. Nach ca. 1 Minute tauchen die Kartoffelklöschen wieder an die Oberfläche. Jetzt mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein Backblech geben. Gut auseinanderziehen, damit sie nicht aneinander kleben. In dieser Weise den gesamten Teig behandeln.

Fertig ist die Gnocchi-Grundversion. Sie können jetzt zu Gerichten mit Saucen, wie sie sind, serviert werden oder von einer Seite in Butter oder Öl angebraten werden und z. B. als Klassiker, Gnocchi in Salbeibutter, mit frischem, in der Butter mit gebratenem Salbei serviert werden.

Guten Appetit!



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,
ENERGIE, ERNÄHRUNG
UND FORSTEN