

Galuschki (Gnocchi-Art aus Russland)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Russland

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

2		Eier
1		Eigelb
250	Gramm	Magerquark
1/2	Teel.	Salt
		Muskatnuss
		Pfeffer
200	Gramm	Buchweizenmehl
150	Gramm	Griess

ZUM KOCHEN

500	ml	Milch
500	ml	Wasser

ZUM SERVIEREN

150	Gramm	Speck; gewuerfelt
2		Zwiebeln
200	Gramm	Sauerrahm

Anleitung:

Alle Teigzutaten in der obigen Reihenfolge gut vermengen. Aus dem Teig 1 cm dicke Rollen formen, diese in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Milch und Wasser aufkochen, die Galuschki darin ziehen lassen, bis Sie an die Oberflaeche steigen. Zwiebeln in Ringe schneiden, mit den Speckwuerfelchen braten. Sauerrahm beifuegen und ueber die Galuschki geben.

Warm servieren.

Galuschki (Gnocchi-Art aus Russland)

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Land, Russland

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

2		Eier
1		Eigelb
250	Gramm	Magerquark
1/2	Teel.	Salt
		Muskatnuss
		Pfeffer
200	Gramm	Buchweizenmehl
150	Gramm	Griess

ZUM KOCHEN

500	ml	Milch
500	ml	Wasser

ZUM SERVIEREN

150	Gramm	Speck; gewuerfelt
2		Zwiebeln
200	Gramm	Sauerrahm

Anleitung:

Alle Teigzutaten in der obigen Reihenfolge gut vermengen. Aus dem Teig 1 cm dicke Rollen formen, diese in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Milch und Wasser aufkochen, die Galuschki darin ziehen lassen, bis Sie an die Oberflaeche steigen. Zwiebeln in Ringe schneiden, mit den Speckwuerfelchen braten. Sauerrahm beifuegen und ueber die Galuschki geben.

Warm servieren.