

Gnocchi alla Romana (Var. Annemarie Wildeisen)

Zutaten für: 4 Portionen

1	Ltr.	Milch
1	Teel.	Salz
200	Gramm	Griess
75	Gramm	Parmesan; gerieben
2		Eigelb
25	Gramm	Butter
1	Prise	Muskat

ZUM UEBERBACKEN

50	Gramm	Parmesan gerieben Butterfloeckli
----	-------	-------------------------------------

Anleitung:

Die Milch mit dem Salz aufkochen und den Griess unter Ruehren einlaufen lassen. Die Hitze ganz klein stellen und den Griess unter Weiterruehren zu einem dicken Brei kochen (ca. zehn Minuten).

Dann vom Herd nehmen und die erste Portion Kaese, die Eigelb und die Butter darunterruehren. Mit Muskat (wenig!) abschmecken.

Ein grosses Blech kalt abspuelen und den Griessbrei mit einem Spachtel ca. 1 cm dick ausstreichen. Damit der Griessbrei nicht am Spachtel kleben bleibt, taucht man diesen regelmaessig ins kalte Wasser. Waehrend dreissig bis vierzig Minuten auskuehlen lassen.

Eine feuerfeste Form ausbuttern. Mit einem grossen Ausstecher oder mit einem Glas Plaetzchen ausstechen, dabei das Foermchen oder den Glasrand immer wieder in kaltes Wasser tauchen, damit sich der Griess besser schneiden laesst. Er kann uebrigens auch mit einem Messer in Rauten oder Vierecke geschnitten werden.

Zuerst die Ausstechreste auf den Boden der Form legen, dann die Plaetzchen ziegelartig einschichten. Mit der zweiten Portion Kaese bestreuen und mit reichlich Butterflocken belegen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille waehrend fuenfzehn bis zwanzig Minuten ueberbacken. Sofort servieren.