

Gnocchi alla Romana

Kategorien: Beilagen, Teigwaren, Nudeln

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

| | | |
|-----|-------|------------------------|
| 750 | ml | Milch |
| 150 | Gramm | Hartweizengriess |
| 1 | | Ei, verklopft |
| 40 | Gramm | Parmesan, gerieben |
| 40 | Gramm | Butter |
| | | Salz |
| | | Pfeffer aus der Muehle |
| | | Muskat |

ZUM GRATINIEREN

| | | |
|----|-------|--------------------|
| 40 | Gramm | Butter, fluessig |
| 40 | Gramm | Parmesan, gerieben |

Anleitung:

Milch mit Butter, Salz, Muskat und Pfeffer aufkochen, Griess Einruehren und auf kleinem Feuer unter haeufigem Ruehren ca. 15 Minuten zu einem dicken Brei kochen lassen. Wichtig: der Griess muss richtig quellen, sonst bindet die Masse Nicht ab, und die Gnocchi zerfallen beim Gratinieren. Parmesan darunterruehren, etwas auskuehlen lassen und Ei Darunterruehren. Den Brei auf einem kalt abgspuelten Blech 1 1/2 bis 2 cm Dick ausstreichen, auskuehlen lassen. Plaetzchen oder Halbmonde von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Zuerst die Ausstechreste in einer gefetteten Gratinform verteilen, Dann die Gnocchi ziegelartig darueberschichten. Die Gnocchi mit der fluessigen Butter bestreichen und mit dem Parmesan bestreuen.

Gratinieren: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 GradC Vorgeheizten Ofens.