

Gnocchi auf Römische Art (Gnocchi al Forno)

Kategorien: Beilagen, Gnocchi, Nudeln, Teig

Zutaten für: 6 Portionen

		Margarine; zum Einfetten
3/4	Ltr.	Milch
150	Gramm	Griess
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss, gerieben
150	Gramm	Parmesankaese, gerieben
1		Eigelb

Anleitung:

Die Gnocchi sind typische Italiener.

Eine Beilage die mit oder ohne Eier, aus Griessbrei, manchmal auch aus Kartoffel- oder Brandteig Zubereitet wird. Gereicht werden die Gnocchi, heisst soviel wie Nocken Oder Nockerln, zu Fleisch- und Fischgerichten. Backbleche mit Margarine einfetten. Milch im Topf erhitzen. Griess reinrieseln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. 10 bis 15 Minuten unter Ruehren leise kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. 100g. Parmesankaese reinruehren. Griessmasse Sofort etwa 2 cm dick auf ein gefettetes Backblech streichen. Abkuehlen lassen. Halbmonde ausstechen oder Rauten schneiden. Auf ein Anderes gefettetes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb Bestreichen. Mit dem restlichen Kaese bestreuen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Rausnehmen und Heiss servieren.

Backzeit: 15 Minuten

Elektroherd: 200 Grad

Gasherd: Stufe 4

Vorbereitung: 20 Minuten

Zubereitung:

35 Minuten ohne Abkuehlzeit