

Gnocchi di Patate (Kartoffel-Gnocchi)

Kategorien: Beilagen, Nudeln, Teig, Gnocchi

Zutaten für: 6 Portionen

TEIG

750	Gramm	Mehlige Kartoffeln
1		Ei, verklopft
50	Gramm	Parmesan, gerieben
1	Prise	Muskat
1 1/2	Teel.	Salz
225	Gramm	Mehl

ZUM ANRICHTEN

4	Essl.	Parmesan, gerieben
---	-------	--------------------

Anleitung:

Teig: Kartoffeln in der Schale weich kochen, noch heiss schaelen und Passieren, auskuehlen lassen. Ei, Parmesan, Muskat darunterruehren, mit Salz abschmecken. Mehl (Menge je nach Staerkegehalt der Kartoffeln anpassen) gut Daruntermischen, Teig gut ruhen lassen, dann formen. Formen: Aus dem Teig etwa fingerdicke Rollen formen, in 2 bis 3 cm Lange Stuecke schneiden und mit Daumendruck ueber eine Zitronenraffel Rollen, so dass auf der einen Seite ein Noppenmuster entsteht und auf Der anderen der Daumeneindruck sichtbar wird. Variante: mit Daumendruck ueber die Zinken einer Gabel rollen.

Kochen: In einer Pfanne schwach gesalzenes Wasser zum Kochen bringen Und die Gnocchi portionsweise darin ziehen lassen, Sobald sie an die Oberflaeche steigen, sind sie gar. Abgetropft in einer vorgewaermten Schuessel zugedeckt warm halten (oder mit etwas Butter in eine Schuessel geben und zugedeckt im temperierten Backofen warm halten). Parmesan zwischen die Gnocchi-Portionen streuen.

Servieren: Bei Gnocchi ist die Sauce wichtig !

Am einfachsten: Rosmarinblaetter, gehackt, im fluessigen Butter daruebergeben. Salbei passt auch sehr gut.

Sehr ueblich: Pilzsauce, Tomatensauce, Gorgonzola-Sauce.