

Gnocchi mit Ricotta

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehlig kochende Kartoffeln
250	Gramm	Weizenmehl (L)
100	Gramm	Butter
300	Gramm	Geräucherter Ricotta (L)
1		Salz

Anleitung:

Die Kartoffeln kochen, noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl - ohne kräftig zu kneten - zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Leicht salzen.

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke einzeln quer auf eine Gabel legen, ganz leicht mit dem Daumen andrücken und etwas einrollen, damit sie ihre typische Form erhalten.

Die Klösschen nun einige Minuten in reichlich Salzwasser kochen.

Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Mit zerlassener Butter und Ricotta servieren.