

Gnocchi (Rezept für 2 Personen)

½ Kg	Kartoffeln, vorwiegend fest kochend (800 gr Roh)
250 gr	Mehl
50 gr	Hartweizengriess
1	Ei
50 gr	Parmesan
1 ½ TL	Salz
1 TL	Muskatnuss
½ TL	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie gar sind, aber nicht zerfallen (18 Min.).
2. Mit kaltem Wasser abschrecken und noch heiss pellen.
3. Durch die Presse drücken. Sofort mit dem Mehl, Ei, Griess und Salz (abschmecken) vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Der Teig sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben. Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben.
5. Den Teig etwas ruhen lassen.
6. Aus dem Teig etwa daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben formen.
7. Ich habe sie nur einmal kurz in der Hand gerollt, so entstand eine Rille in der Mitte für die Sosse.
8. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen, wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar (ca. 5 Min.).

DAZU PASST

- Zitronen-Salbei Sauce.
- Bärlauch Pesto
- Schinken- Rahm- Sauce

EINFRIEREN

1. Gnocchi roh im Eisschrank vorfrieren, ca. 5 Min.
2. Gnocchi dann Portionieren und in Gefrierbeutel abfüllen.
3. Gefrorene Gnocchi nicht auftauen, direkt in Siedendes Salzwasser geben, sie tauchen nach ca. 5 Min. auf.