

Gnocchi

Italien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 750g mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 300g Mehl
- 1 Ei
- Salz
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Parmesankäse zum darüber reiben

Vorbereitung:

- Das Ei aufklopfen und in einer kleinen Schüssel verquirlen.

Zubereitung:

- Kartoffeln je nach Grösse 20...30 Minuten weichkochen.
- Heiss schälen und in einer grossen Schüssel sehr fein zerstampfen. Etwas abkühlen lassen.
- Salz, Muskatnuss und das Ei zugeben.
- Von Hand sehr gut vermischen und etappenweise Mehl zugeben, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt, aber nicht bröcklig wird. Im Kühlschrank etwas ruhen lassen.
- Den Teig auf einem mit wenig Mehl bedeckten Untergrund mit der Handfläche zu daumendicken Rollen formen.
- 2cm lange Stücke aus den Rollen schneiden und mit einer Gabel allseitig etwas eindrücken, damit es Rillen gibt. Auf Backtrennpapier legen, damit nichts klebt.
- Diese Gnocchi portionenweise im nur knapp siedenden Salzwasser ca. 6 Minuten ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.
- Mit der Schaumkelle rausnehmen, abtropfen und in eine Servierschüssel geben.

Tipp:

- Die Gnocchi werden meist mit einer untergerührten Sauce serviert: zum Beispiel mit Salbei und flüssiger Butter oder mit einer herkömmlichen Pasta oder Pesto Sauce.
- Auch gerne mit leichtem Gemüse wie Blattspinat oder Federkohl.
- Und natürlich auf dem Teller geriebenen Parmesan darüber streuen.
- Die Rillen sind dazu da, dass die Sauce besser haftet.
- Wie bei allen Teiggerichten ist das wegen der Handarbeit zeitlich aufwendiger als das kurze Rezept vermuten lässt.

