Gnocchi

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1000	ml	Pellkartoffeln, mehligkochend
180	ml	Weizenmehl T550
150	ml	Hartweizengrieß
2		Eier
2	TL, gestr.	Salz

Portionen: 6

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale backen oder kochen, pellen, durch den groben Einsatz einer Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Eier miteinander verschlagen und zusammen mit den anderen Zutaten unter die erkalteten Kartoffeln heben.

Einen Streifen Backpapier o.ä. mit Hartweizengriess bestreuen und den Teig darauf zu daumendicken Strängen ausrollen. Stränge in Gnocchi-große Stücke schneiden. Bei Bedarf die Zinken einer Gabel mit leichtem Druck über die Abschnitte rollen, um die Gnocchi-typischen Streifen zu erhalten.

Abschnitte vom Backpapier in reichlich leicht kochendes Wasser gleiten lassen. In simmerndem Wasser so lange garen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Abschöpfen, gut abtropfen lassen und unmittelbar servieren oder in Hartweizengriess wenden und anbraten.

Kartoffeln, vegetarisch

From:
https://matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:gnocchi

Last update: **2025/11/09 11:07**