

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Kartoffelnocken



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Schalenkartoffeln im Salzwasser sieden; Kartoffeln sollten knapp gegart sein
2. Kartoffeln schälen und pürieren
3. Eier unter pürierte Kartoffeln mischen, abschmecken und abkühlen lassen
4. Weissmehl unter erhaltete Kartoffelmasse mischen
5. Mit einem Dressiersack auf eine mit Stärkemehl bestäubte Unterlage Stangen dressieren
6. Mit einem Spatel gleichmässige Nocken abstechen
7. Nussgrosse Kugeln formen, über eine Essgabel abrollen, um ihnen die typische Form zu geben
8. Während 5 Minuten im Salzwasser pochieren und zum Abtropfen in ein Sieb geben
9. Eine Gratinplatte mit Butter ausstreichen und mit Tomaten-Coulis ausgiessen

Zutaten

440 g	Kartoffeln Typ C, mit Schale
60 g	Ei
100 g	Weissmehl
	Salz
	weisser Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, gerieben
15 g	Stärkemehl
8 g	Butter
240 g	Tomaten-Coulis
30 g	Sbrinz, gerieben
30 g	Butter

- 10.** Gnocchi darauf anrichten, mit geriebenem Sbrinz bestreuen und mit Butter beträufeln
- 11.** Gnocchi im Ofen gratinieren