

Gnocchi

Ein Aufwand, der sich lohnt

Zutaten

300 g Kartoffeln,
mehligkochend

3 Stk Eigelb

50 g Nuss-Butter

50 g Mehl

½ El Maisstärke

2 El Hartweizendunst

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Etwas Olivenöl zum
Braten

Salz

Pfeffer

Tipps

Ein paar Pinienkerne, getrocknete Tomaten und wenig Knoblauch mit den Gnocchi braten, Ruccola frisch obendrauf streuen.

Die rohen Gnocchi können lose eingefroren, dann gut verpackt werden. Bei Gebrauch unbedingt gefroren ins kochende Wasser geben und etwas länger abkochen.

Zubereitung

Vorbereitung: 1 Stunde

Zubereitung: 15 Minuten

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser sehr weich kochen. Abschütten und im Ofen oder in der Pfanne mit wenig Hitze gut abtrocknen lassen. Die Kartoffeln unbedingt heiss durchs Passevite drehen oder durch eine Presse drücken. Die restlichen Zutaten gut einarbeiten und würzen. Für die rationelle Herstellung den Teig auf Dunst zu Rollen von ca. 1,5 cm Durchmesser drehen. Mit einer Teigkarte ca. 1 cm grosse Stücke schneiden (zweites Bild oben). Wer sich die mühselige Arbeit des Abdrehens sparen möchte, kann die Gnocchi so abkochen. Ansonsten werden die einzelnen Stücke zwischen den Händen rund gedreht und über ein Gnocchi-Brett oder eine Gabel gerollt, um ihnen die typische Form zu geben. Gnocchi in leicht siedendem Salz-wasser kochen, bis sie oben auf schwimmen. Abschöpfen, in Olivenöl braten und abschmecken.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp