

Gnocchi



Frisch zubereitet

Zutaten (für 2 Personen, etwa 40 Stück):

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 3 Eigelbe
- 100 g Mehl
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion 3–4 Min.

Zubereitung:

Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin etwa 15–20 Minuten garen.

Kartoffeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Abkühlen lassen.

Eigelbe und Mehl zum Kartoffelstampf geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Ein Arbeitsbrett leicht mehlieren. Kartoffelteig mit den Händen auf dem Arbeitsbrett zu einer großen Rolle formen. Dann bei Bedarf quer einmal teilen und jeweils zu einem 5–6 cm dicken Strang rollen. Jeweils quer in fingerdicke Stücke schneiden und auf mehrere große, leicht mehlierte Teller geben.

Man kann die Gnocchi mit einer Gabel längs ein wenig einritzen und somit verzieren.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, salzen und Gnocchi portionsweise bei geringer Temperatur darin einige Minuten garen. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einen Teller geben.

Gnocchi entweder sofort für ein Gericht verwenden oder abkühlen lassen und portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.