



Gnocchi

Die Kartoffeln in einem Topf mit heißem Wasser kochen, bis sie gar sind aber nicht zerfallen. Noch in heißem Zustand pellen und durch eine Presse drücken. Wenn du kleine Kartoffelstückchen in den Gnocchi möchtest, dann nehme wie ich einfach einen Kartoffelstampfer.

Anschließend mit Mehl, Grieß und Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig etwas ruhen lassen.

Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig darauf in etwa daumendicke Röllchen formen. Davon wiederum daumendicke Stücke abschneiden und in die gewünschte Form bringen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die geformten Gnocchi darin gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche schwimmen sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel aus dem Topf genommen werden.



Zutaten für 4 Portionen:

1	kg	Kartoffeln
500	g	Mehl
100	g	Grieß
		Salz