

GNOCCHI

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 kg mehlige Kartoffeln
- 1 TL Salz
- ca. 300g glattes Mehl

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Salz und Mehl darübergeben (die genaue Mehlmenge hängt vom Mehlgehalt der Kartoffeln ab) und alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Teig 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Danach 1-2cm dicke Rollen formen, davon kleine Stücke abschneiden. Wer besonders schöne Gnocchi haben möchte rollt die kleinen Stücke noch zu Kugeln (muss aber nicht sein). Danach jedes Stück mit Hilfe von zwei Gabeln etwas zusammendrücken um die typische Gnocchiform zu erhalten.

Gnocchi in siedendes Salzwasser geben, sobald sie an die Oberfläche steigen herausnehmen, abtropfen lassen und in Butter schwenken.