

Kartoffelgnocchi

Zutaten für 6 Personen

600g mehligkochende Kartoffeln

Grobes Meersalz

100g Weizenmehl Typ 550

Salz, Muskat

1 Eigelb

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln auf einem mit grobem Meersalz bestreuten Blech im Ofen für etwa 1 Stunde backen lassen bis sie weich sind.

Die Kartoffeln herausnehmen und pellen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine große Mulde drücken, so groß, dass die Kartoffeln darin Platz finden. Die Kartoffeln in die Mulde, mit einer Kartoffelpresse, Hineindrücken und dann zu einem Kartoffelteig mit der Hand kneten.

Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Strängen (ca. 1-1,5cm Durchmesser) formen und mit einem Teigschaber ca. 1,5-2cm lange Stücke schneiden.

Die Teigstücke zu ovalen Gnocchi formen und über den Rücken einer Gabel drücken.

Die fertigen Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und gar ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein Backblech zwischen Lagern. Kurz vor dem Anrichten die gekochten Gnocchi in einer Pfanne mit Butter nochmal schwenken.

Kontakt

www.kochenundkunst.info
info@kochenundkunst.info
Tel.: 0341 529 406 83

Kontakt

www.kochenundkunst.info
info@kochenundkunst.info
Tel.: 0341 529 406 83



M.R. CATERING
SHOWKÖCHEN | FEIERN | GESCHÄFTSESSEN