

Gnocchi

Für zwei Personen

300 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei 100 g Mehl
Muskatnuss Salz

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Muskat, Ei und Mehl zugeben und mit Salz würzen. Mehl auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und den Teig zu einer 1,5 cm dicken und 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle in 2 cm breite Stücke teilen und die Gnocchi in die gewünschte Form bringen. Fertig geformte Gnocchi in kochendem Salzwasser aufkochen. Sobald Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, die Hitze reduzieren und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Petra Breitenbaumer am 12. April 2018