

Gnocci (Grundrezept)

Man nehme für 6 Portionen:

1000 g mehligkochende Kartoffeln	mit Schale kochen, pellen, durch die Presse drücken. Leicht salzen.
200 g Mehl	
1 Ei	
Salz	

- Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus der Kartoffelmasse einen „Vulkan“ formen und das Ei hineingeben. Mit bemehlten Fingern nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein geschmeidiger, nicht klebender Teig entstanden ist. Den Teig in 3-4 Portionen teilen und jede Portion zu einer daumendicken Rolle formen. Die Rollen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück mit Daumen und Zeigefinger auf den Schnittflächen leicht zusammendrücken, so dass die typische Form entsteht.
- In reichlich kochendem Salzwasser die Gnocci portionsweise garen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle herausgenommen werden.

Übrigens: Gnocci werden klassisch mit reichlich Salbeibutter oder Tomatensoße und Parmesan serviert. Sie eignen sich auch als Beilage z. B. zu Schmorgerichten...