

Gnocchi di patate

Zutaten für 4 Personen

(Hauptgericht, oder Vorspeise für 8 Personen)

750	g	Kartoffeln, mehlig kochend	In der Schale kochen, schälen, noch heiss passieren, auskühlen lassen.
1		Ei	Verklopfen.
50	g	Parmesan, gerieben	
1	Priese	Muskat, gemahlen	
1½	TL	Salz	
225 bis 250	g	Mehl (je nach Stärkegehalt der Kartoffeln)	Alles mischen, den feuchten Teig kurz ruhen lassen, dann formen.
			Gnocchi in leicht gesalzenem, leicht kochendem Wasser portionenweise ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen. Abtropfen und in vorgewärmter, mit Butter ausgeriebener, Schale warm stellen.
2-3	EL	Parmesan, gerieben	Zwischen die Gnocchi-Portionen streuen.

Servieren

Mit flüssiger Butter und gehackten Rosmarinblättern oder mit Tomaten- oder Gorgonzola-Sauce.

Gnocchi formen

Fingerdicke Rollen formen.

Teig in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

Die Rollen mit etwas Daumendruck über die Zinken einer Gabel rollen, so dass auf der einen Seite ein Rillenmuster entsteht und auf der anderen Seite der Daumeneindruck sichtbar wird.

