

Gnocci

Menge: Reicht für 4 Personen

Zutaten: 500g Kartoffeln
300g Mehl
1 Messerspitze Salz
geriebene Muskatnuß
eventuell etwas Wasser

Zubereitung: Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Heiß pellen und mit der Gabel quetschen.

Das Kartoffelpüree Mehl, Salz, Muskatnuß mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls der Teig zu fest ist etwas Wasser dazugeben

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Daumendicken Röllchen formen und etwa 2cm lange Stücke abscheiden.

Die Gnocchi so lange in Salzwasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tips: