



Gnocchi alla romana



Arbeitszeit: ca. 50 Min.



Koch- & Backzeit: ca. 40 Min.



Portionen: 4



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 250g Hartweizengrieß
- 80g Parmesan
- 120g Butter
- 2 Eigelb
- Salz
- Muskatnuss gerieben

Zubereitung

Milch mit 20 g Butter und 1 Prise Salz zum Kochen bringen und den Grieß einrieseln lassen. Den Grießbrei ca. 15 Minuten köchelnd garen. Vom Herd nehmen und etwas frisch geriebene Muskatnuss, 1 Esslöffel Parmesan sowie die Eigelbe unterziehen. Die Grießmasse auf ein mit Wasser befeuchtetes Tablett geben und 1,5 - 2 cm dick ausstreichen und vollständig auskühlen lassen. Mit einer runden Ausstechform (Ø 5 cm) oder einem Glas aus der Grießmasse Taler ausstechen.

In einem Topf 80 g Butter zerlassen. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Gnocchi überlappend hineinlegen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit der flüssigen Butter beträufeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen, bis die Gnocchi oben leicht angebräunt sind.

