



Gnocchi (Grundrezept)



 Arbeitszeit: 30 min

 Koch- & Backzeit: 30 min

 4 Portionen

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 800g mehlig kochende Kartoffeln
- 200g Weizenmehl Type 405
- 4EL Grieß
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale kochen, bis sie innen weich sind, und etwas abkühlen lassen. Anschließend die noch lauwarmen Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit dem Mehl, dem Grieß, dem Ei, etwas Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, dann die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch siedet. Aus dem Teig eine Probe-Gnocchi abnehmen und im Wasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen. Sollte der Teig nach dem Kochen zu weich erscheinen, kann noch etwas Grieß hinzugegeben werden.

Den Gnocchi-Teig zu einem langen Teigstrang formen und die Gnocchi mit einem Messer oder einer Teigkarte abstechen. Für die typische Form können sie anschließend über die Zinken eine Gabel gezogen werden. Die Gnocchi ca. 5 Minuten im heißen Wasser gar ziehen lassen, abtropfen lassen und noch heiß weiterverarbeiten oder servieren.

