



Gnocchi aus Kartoffelflocken



Arbeitszeit: ca. 20
Minuten



Koch- & Backzeit: ca. 5 Minuten



Für 6 Personen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 150g Kartoffelflocken
- 75g Weizenmehl
- 75g Semola Grana Duro
(alternativ Hartweizengrieß)
- 5g Salz
- 400g Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten mit der Hand zu einer homogenen Masse vermengen bzw. verkneten. Anschließend den Teig mit Folie abdecken und für 10 Minuten ruhen lassen. Teile den Teig in Portionen und forme daraus lange Teigstränge mit einem Durchmesser von etwa 2 cm. Schneide kleine Stücke von ca. 2 cm Länge ab. Wenn du magst, kannst du die Gnocchi über die Zinken einer Gabel rollen, um ihnen die typische geriffelte Oberfläche zu geben. Diese Rillen helfen später dabei, die Sauce besser aufzunehmen. Um die Gnocchi zu garen, bitte für ca. 5 Minuten in kochendem Salzwasser sieden. Danach mit beliebiger Sauce als Hauptgericht oder in Butter angebraten als Beilage genießen.

