

Gnocchi Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen :

1 Kg Kartoffeln mehlig - kochende Sorte
z.B. Afra,
ca.. 150 g Weizenmehl Type 405,
2 Eigelbe,
1/2 TL Salz.



Zubereitung :

Für die Gnocchi nach Kochbären-Art werden ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser weich gekocht, sehr **heiß gepellt** und sofort einzeln noch **heiß** durch die Kartoffelpresse auf das bemehlte Nudelbrett gedrückt.

Das ist **wichtig, damit die Kartoffelmasse ausdampft** und trockener wird. Den ausgekühlten Kartoffelbrei leicht salzen, die Eigelbe zugeben und nach und nach soviel Mehl unterkneten, bis ein glatter, homogener Teig entstanden ist.

Zum Formen der Gnocchi faustgroße Teig Kugeln abnehmen und zu fingerdicken Rollen formen. Mit einer Gabel flach drücken. Das dabei entstehende Muster ergibt eine raue Oberfläche. Dadurch haftet später die Soße besser an den Gnocchi.

Eine andere Variante : Die Gnocchi gegen eine grobe Reibe drücken.

Die fertigen Gnocchi Portionsweise in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und ca. 4 Min. gar ziehen lassen. Das Wasser darf nicht mehr kochen.

Nach 4 Minuten sollten die Gnocchi alle oben schwimmen. (Wenn nicht war der Teig zu nass). Dann die Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Guten Appetit wünschen die Kochbären!