

Kartoffelgnocchi

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- 250g Mehl
- 50g Grieß
- 1 Ei
- 50g Butter
- Salz
- Muskatnuss, frisch gerieben

Kartoffeln kochen und (noch heiß) durch die Kartoffelpresse geben mit Ei, Grieß und Mehl zu einem glatten Teig verkneten

Mit Salz und Muskatnuss würzen

Gnocchi formen und in kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen

Mit der Schaumkelle herausnehmen

Auch sehr lecker: Salbei und Zwiebackbrösel in Butter brutzeln, über die Gnocchi geben. Wir geben dazu Rucola oder Salat entsprechend dem, was der Markt oder die Jahreszeit so hergibt.

Dieses Rezept ist ausreichend als vegetarische Mahlzeit für ca. 5 – 7 Personen.