

Gnocchis

Zutaten:

1	kg	gepresste Kartoffeln
250	g	Mehl (450)
20	g	Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und kochen / dämpfen
- bei Heißluft kurz „trocknen“ (dürfen nicht mehr feucht sein)
- Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, abwiegen
- alle Zutaten vermengen, 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen
- Stückchenweise den Teig (mit wenig Mehl) auf der Arbeitsfläche zur Walze / „Zigarre“ ausrollen (ca. 2-3cm Durchmesser)
- mit einem Messer in Stückchen (ca. 1-2cm) schneiden, in der bemehlten Hand zu Kugeln formen, mit einer Gabel „abrollen
- die Gnocchis ins kochende (leichte) Salzwasser geben, wie bei Klößen „umrühren“
- wenn die Gnocchis oben schwimmen mit einer Schaumkelle rausnehmen und ins Eiswasser geben
- die fertigen Gnocchis abtropfen lassen / auf ein Tuch legen