

## Rezept

# Gnocchi

Ein Rezept von Gnocchi, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>2 kg</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>100 g</b> fein gemahlener glutenfreier Reis
<b>100 g</b> Kartoffelmehl	<b>2</b> Eier
Jodsalz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	glutenfreies Reismehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln in einen großen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und darin zugedeckt in 30-40 Min. garen. Kartoffeln abgießen, noch warm pellen und in einer Schüssel mit dem Kartoffelstampfer zermusen.

---

2. Die Mehle untermischen und mit den Eiern, 1 1/2 TL Salz sowie je 2 Msp. Pfeffer und Muskatnuss mit den Händen zu einem festen Teig verkneten.

---

3. In einem großen Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen. 1 EL Salz hinzufügen. Inzwischen mit einem Teelöffel vom Teig kleine Häufchen abstechen und zu ca. 2 cm großen Kugeln formen (dafür die Hände mit Reismehl bestäuben). Die Kartoffelkugeln mit den Zinken einer Gabel leicht flach drücken.

---

4. Die Gnocchi in das kochende Salzwasser gleiten und offen sieden lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Weitere 2-3 Min. ziehen lassen, mit dem Schaumlöffel abschöpfen und abtropfen lassen.