Rezept

Gnocchi Grundrezept

Ein Rezept von Gnocchi Grundrezept, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

250-280 g Mehl

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in ca. 20 Min. gar kochen. Abgießen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und so viel Mehl zu einem Teig verkneten, bis er nicht mehr klebt.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Die Rollen in kleine, etwa 2 cm große Stücke schneiden und mit der Gabel etwas eindrücken. Die Gnocchi etwa 15 Min. ruhen lassen.

3. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Gnocchi etwa 5 Min. darin ziehen lassen, bis sie hochsteigen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und mit Sauce servieren.