Rezept

Gnocchi di patate

Ein Rezept von Gnocchi di patate, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlig kochende Sorte)	**150 g**	Mehl
100 g	Hartweizengrieß		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in einen Topf legen und Wasser angießen. Die Kartoffeln sollen ungefähr zur Hälfte davon bedeckt sein. Wasser zum Kochen bringen, Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen. Das dauert je nach Größe zwischen 20 und 35 Minuten. Tipp von der Nonna: Kartoffeln müssen mit kaltem Wasser aufgesetzt werden, damit sie gut mehlig werden. Wer's nicht glaubt: ausprobieren.

2. Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen, aber noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Tipp von der Nonna: Wer keine Kartoffelpresse hat, zerdrückt sie mit der Gabel oder einem Kartoffelstampfer oder reibt sie auf der Rohkostreibe. Aber Kartoffeln bitte nicht pürieren, sonst gibt's Kleister statt Püree.

3. Das Püree lässt man jetzt so weit abkühlen, dass man es gut anfassen kann. Dann kommen Mehl, Grieß und 1 TL Salz dazu. Das alles mit den Händen verkneten und zu fingerdicken Rollen formen. Davon 3 cm lange Stücke abschneiden. Stücke in Mehl wälzen, dann einzeln mit dem Gabelrücken sanft eindrücken. Die Kartoffelstückchen sollen leicht rillig aussehen. Tipp von der Nonna: Gnocchi danach auf bemehlten Küchentüchern ausbreiten und erst mal 1 Stunde ruhen lassen, oder auch länger.

4. Im großen Topf reichlich Wasser mit Salz aufsetzen. Wenn es kocht, die Gnocchi reinrutschen lassen. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, Hitze zurückdrehen. Gnocchi 10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen. Tipp von der Nonna: eine Tasse mit kaltem Wasser neben den Topf stellen und reingießen, wenn es kritisch wird. Denn kochen darf das Wasser nicht!

5. Gnocchi mit dem Schaumlöffel rausholen, in Teller verteilen. Und nun einfach zerlaufene Butter und Parmesan drübergeben. Oder Tomatensauce, Ragù bolognese, Pesto oder Kaninchenragout dazu servieren. Und jetzt ist auch die Nonna zufrieden und still!