Rezept

Kartoffelgnocchi

Ein Rezept von Kartoffelgnocchi, am 02.05.2024

Zutaten

1 kg	mehlig kochende Kartoffeln
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben
250 g	Mehl
1	Eigelb
	Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in der Schale in etwa 20 Min. weich kochen, abgießen, gut ausdampfen lassen, dann pellen.

2. Die Kartoffeln durch die Presse drücken (Step 1), mit Mehl, Salz, Eigelb und Muskat verkneten (Step 2), kurz ruhen lassen.

3. Den Teig zu Strängen rollen, mit Mehl bestäuben und 1 cm lange Stücke abschneiden (Step 3). Jedes Stück mit bemehlten Händen oval formen.

4. Die Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser gar ziehen lassen (Step 4), mit einem Schaumlöffel herausheben und auf vorgewärmte Teller verteilen.