

## Rezept

# Kartoffelgnocchi mit Käsesauce

Ein Rezept von Kartoffelgnocchi mit Käsesauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> mehlig kochende Kartoffeln	Salz
<b>200 g</b> Mehl aus Hartweizengrieß	<b>2</b> Eigelb
Mehl zum Arbeiten	<b>200 g</b> Castelmagno (siehe Rezept-Tipp unten)
<b>1</b> Zweig Thymian	<b>50 g</b> Butter
<b>300 ml</b> Milch	Pfeffer
eventuell Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

## Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser weich kochen, etwas ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Lauwarm abkühlen lassen, dann Mehl, Eigelbe und 1 TL Salz dazugeben und alles zu einem formbaren Teig verkneten.
2. Den Teig zu fingerdicken Rollen formen und diese in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke in Mehl wälzen und mit den Zinken einer Gabel leicht eindrücken.
3. Dann reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi darin bei schwacher bis mittlerer Hitze in etwa 10 Min. gar ziehen lassen.
4. Inzwischen den Käse fein reiben. Den Thymian waschen und die Blättchen abstreifen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Thymian untermischen, Käse und Milch dazugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Mit Pfeffer und eventuell Salz (vorsichtig, der Käse ist salzig) abschmecken. Die Gnocchi abtropfen lassen und in tiefe Teller geben, die Sauce darüber verteilen, gleich servieren.