

## Rezept

# Gnocchi

Ein Rezept von Gnocchi, am 15.12.2025

## 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.