

Rezept

Gnocchi mit Käse

Ein Rezept von Gnocchi mit Käse, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
150 g Mehl	100 g Hartweizengrieß
250 g Käse mit Schmelz und Aroma (italienischer Fontina, Gorgonzola, guter Gouda)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. > Die Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser in 25-30 Minuten gar kochen. Noch heiß pellen, durch die Kartoffelpresse drücken. Dann so viel Mehl und Grieß unterkneten (das ist je nach Kartoffelsorte und -reife verschieden), bis ein trockener, gut formbarer Teig entsteht. Salzwasser aufkochen und den Knödel-Test machen: Zur Probe einen kleinen Knödel formen, der 5 Minuten im Salzwasser sieden muss. Wird er schön locker? Prima. Zu fest? Ein Ei dazu. Zu weich? Etwas mehr Mehl, Grieß und Stärke.
2. > Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen und in etwa daumendicke Stücke schneiden, diese etwas flacher drücken. Käse klein würfeln, darauf legen, Teig darum formen. Dann abrollen wie die Knödel. Gnocchi im Wasser bei kleiner Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Mit flüssiger Butter, Thymian und Parmesan servieren.