Rezept

Gnocchi mit Parmesan

Ein Rezept von Gnocchi mit Parmesan, am 12.10.2024

Zutaten

- **800 g** mehlig kochende Kartoffeln (am besten vom Vortag)
- **150 g** frisch geriebener Parmesan
- **80 g** feiner Maisgrieß + etwas zum Arbeiten
- Muskatnuss
- Fett für die Auflaufform
- **50 g** Magerquark
- **1** Ei
- **70 g** helles glutenfreies Mehl
- Salz
- **30 g** Butterflöckchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Magerquark, Ei, 75 g Parmesan, Mehl und Maisgrieß rasch zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

2. Den Teig auf einem mit Maisgrieß bestreuten Backbrett zu fingerdicken Rollen formen. In 2-3 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel leicht flach drücken.

3. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und leicht abtropfen lassen.

4. Eine Auflaufform dünn einfetten, die Gnocchi hineingeben. Mit 75 g Parmesan und den Butterflöckchen bestreuen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. überbacken. Dazu passt Tomatensauce und grüner oder gemischter Salat.