



Gnocchi (Grundrezept)

vegetarisch

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale gar kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Anschließend durch die Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken. Den Kartoffelbrei mit dem Ei, dem Mehl und etwas Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Am Anfang nur so viel Mehl zufügen, das der Teig nicht klebt. Bei Bedarf mehr und mehr Mehl unterkneten, falls der Teig zu klebrig ist. Den fertig gekneteten Teig danach 20 Minuten ruhen lassen. Die Masse nun in mehrere gleich große Portionen teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche aus jeder Portion eine Rolle mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm Durchmesser formen, danach jeweils ca. 2 cm lange Stücke davon abschneiden. Diese Abschnitte mit einer Gabel leicht einkerben und nebeneinander auf ein Brett legen. Die vorbereiteten Gnocchi portionsweise in leicht köchelndes Salzwasser geben. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche steigen noch etwa 2-3 Minuten ziehen lassen und dann herausnehmen. Wichtig: Das Wasser darf nur leicht köcheln, da die Gnocchi sonst auseinander fallen könnten.

Zutaten:

1 kg mehligkochende Kartoffeln

250 - 300 g Mehl

1 Ei

Salz

etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitungszeit:

40 Minuten

Das Team von Christina's wünscht viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Folgen Sie uns auf Facebook unter [@christinasabensberg](https://www.facebook.com/christinasabensberg) und verpassen Sie so keine Neuigkeiten