

Römische Nocken - Gnocchi à la romaine

Zutaten für ca. 4-6 Portionen:

500 ml	Milch	Zum Gratinieren:	
20 g	Butter	25 g	Parmesan, gerieben
160 g	Hartweizengrieß	wenig	flüssige Butter
	Salz, Muskat		
2	Eigelb (M)		
30 g	Parmesan, gerieben		

Zubereitung:

- Milch aufkochen, Butter und Gewürze zugeben.  Die Aromastoffe lösen sich in der Milch.
- Grieß einrieseln lassen, gut rühren.  Es sollen sich keine Klumpen bilden.
- Masse ca. 10 Minuten bei geringer Hitze abrühren und vom Herd nehmen.  Der Grieß nimmt die Flüssigkeit auf, quillt und wird gar.
- Eigelb und Parmesan einrühren.
- Die heiße Masse 1 cm dick auf ein geöltes Blech streichen, abdecken und kühlen.  Die Masse „zieht an“ und lässt sich leicht weiterverarbeiten.
- Masse rund oder halbmondförmig ausstechen und auf ein leicht geöltes Backblech setzten.
- Nocken mit Parmesan bestreuen und mit Butter beträufeln.  Für eine würzigen Geschmack und ein schönes Aussehen
- Im Backofen bei 180 °C (Heißluft) ca. 8-10 Minuten goldbraun überbacken.

Die Nocken können auch in der Pfanne von beiden Seiten hellbraun gebraten werden.