

## Kartoffelnocken - Gnocchi

Zutaten für ca. 4 Portionen:

600-700 g	Kartoffeln	ergeben ca. 500 g	gegarte Kartoffeln
100 g	Weizendunst		
50 g	Grieß		
(30 g	<i>sehr fein geriebenen Parmesan)</i>		
1	Ei (M)	Salz, Muskat	

mehlig kochende Kartoffelsorten verwenden!

### Vorbereitung:

- Kartoffeln waschen, kochen oder dämpfen, oder in Alufolie gewickelt im Ofen backen.
- Schälen

### **Pellkartoffeln – Schälverlust ca. 5 %**

Pellkartoffeln nehmen nicht soviel Flüssigkeit auf wie Salzkartoffeln.

Ziel = trockener und samtiger Kartoffelteig.

### Zubereitung:

1. Kartoffeln halbieren, ausdampfen lassen (im Backrohr: 120° C/5 Minuten).



Verminderung der Restfeuchtigkeit

2. Dunst und Grieß auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde hineindrücken, (Parmesan) und Gewürze darauf geben.

3. Kartoffeln zweimal durch eine Presse drücken, dabei gleichmäßig am Mehtrand verteilen. Das Ei in die Mulde geben, Dunst, Grieß und Kartoffeln darüber häufen.

4. Die Zutaten mit den Fingern oder 2 Teigkarten vermengen, bis Krümel entstanden sind. Kurz verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

***Nicht länger als nötig bearbeiten!***



Bindung und Konsistenz!

***Wird der Teig zu lange mechanisch bearbeitet bildet sich Stärkekleister aus. Der Teig wird zäh und leimig.***

5. Auf einer mit wenig Dunst bestäubten Arbeitsfläche Walzen formen, in Stücke schneiden und Kugeln drehen.



Gleichgroße Portionen, gleiches Aussehen.

6. Über den Gabelrücken abrollen.



Die Gnocchi erhalten die typische gerillte Form zur besseren Aufnahme der Sauce.

7. Die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser einlegen.

Hitze reduzieren und die Gnocchi etwa 3-4 Minuten gar ziehen lassen.

8. In kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und auf ein Tuch legen.

Je nach Verwendung anschwemmen in;

- in gewürzter Butter (evtl. leicht gebräunt) mit frischen Kräutern.
- in einer passenden Sauce.