

Kartoffelnocken – Gnocchi

Zutaten für ca. 4 Portionen:

600-700 g Kartoffeln ergeben etwa 500 g gegarte Kartoffeln
 100 g Weizenmehl Type 405
 50 g Hartweizengrieß
 30 g sehr fein geriebener Parmesan oder Grana Padano
 1 Ei (M)
 Salz, Muskat – Weizendunst für die Arbeitsfläche





mehligkochende Kartoffelsorten
verwenden!

Vorbereitung:

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

Schälen

Zubereitung:

1. Kartoffeln halbieren, ausdampfen lassen – im Backrohr: 120 ° C etwa 5 Minuten.  Verminderung der Restfeuchtigkeit.
2. Mehl und Grieß auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde hineindrücken, geriebenen Käse und Gewürze darauf geben.
3. Kartoffeln zweimal durch eine Presse drücken, dabei gleichmäßig am Mehtrand verteilen. Ei in die Mulde geben, Mehl, Grieß und Kartoffeln darüber häufen.
4. Zutaten mit den Fingern oder 2 Teigkarten vermengen, bis Krümel entstanden sind. Kurz verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.  Bindung und Konsistenz!
Wird der Teig zu lange mechanisch bearbeitet bildet sich Stärkekleister aus. Der Teig wird zäh und leimig.
Nicht länger als nötig bearbeiten!
5. Auf einer mit wenig Dunst bestäubten Arbeitsfläche Walzen formen, in Stücke schneiden und Kugeln drehen.  Gleichgroße Portionen, gleiches Aussehen.
6. Über eine Gabelrücken abrollen/formen.  Gnocchi erhalten die typische gerillte Form zur besseren Aufnahme der Sauce.
7. 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 gewürzter Butter (evtl. leicht gebräunt) mit frischen Kräutern.
 - in einer passenden Sauce.