Kartoffelgnocchi

Kategorie: Beilage/Gemüse

Rezept Nr.: 422

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Kartoffeln	250	Gramm	mehlig
Mehl	40	Gramm	
Petersilie	1	EL	gehäuft

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit dem Stampfer oder der Kartoffelpresse fein zerstampfen. Mehl und fein gehackte Petersilie untermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Auf einer bemehlten Arbeitspaltte in die Form einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm bringen. Davon 1,5 cm lange Stücke schneiden und zu Gnocchis formen (leicht eiförmig, evtl. mit der Gabel ein leichtes Muster einkerben).
3. Zur Vorsicht einen Probegnoccho kochen, um zu sehen, ob der Teig die richtige Konsistenz hat und zusammenhält. Evtl. noch etwas Mehl zugeben.
3. Die Gnocchi 3 Minuten in siedendem Salzwasser garen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Tipp 1: Größere Mengen nicht auf einmal ziehen lassen, sondern in mehreren Etappen, damit nur jeweils der Boden des Topfes bedeckt ist. Wenn sie nach oben steigen, sind die Gnocchi fertig. Falls man die Gnocchi nicht geich verwendet, mit etwas Olivenöl übergießen damit sie nicht zusammenkleben und zur Seite stellen.

Tipp 2: Will man auf Nummer sicher gehen, dann kann man dem Teig auch 1 Ei und 1 Msp Backpulver zufügen. Die Mengenverhältnisse sind dann wie folgt: Auf 1 kg Kartoffeln, 150-250 g Mehl, 1 Ei, 1 Msp. Backpulver.

Tipp 3: Beim Kneten immer nur so viel Mehl zugeben, bis der Teig gerade nicht mehr klebt. Je weniger Mehl desto lockerer die Gnocchi.

Anrichten: Zu Gnocchi passen viele italienische Nudelsaucen (z.B. Tomatensauce, Pesto, Butter/Salbei etc.). Sie eigen sich aber auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

© ea für