





Gnocchis

| Menge: | Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|---|
| Ca. 600 g | mehlig-kochende Kartoffeln (geschält) | <ul style="list-style-type: none"> Die Kartoffeln weichgaren und durch die Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen, am besten über Nacht. |
| 170 g 1 ½ TL 1 Msp. | Weizenvollkornmehl, zentrotangemahlen Ei Salz Muskat | <ul style="list-style-type: none"> Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben. Kurz mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem Kartoffelteig verarbeiten. Dabei nicht zu lange kneten. |
|  <ul style="list-style-type: none"> Den Kartoffelteig zu Rollen formen Diese Rolle mit einer Teigkarte in ca. 2cm lange Stücke teilen. | |  <ul style="list-style-type: none"> Die Teigstückchen über die Rückseite einer Gabel rollen, damit sich das Gabelmuster eindrückt. |
| einen großen Topf halbvoll 1TL | Wasser Salz | <ul style="list-style-type: none"> Wasser und Salz zum Kochen bringen, die Gnocchis portionsweise zugeben. Wenn die Gnocchis nach oben steigen noch kurz leicht garen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Sofort servieren oder in Butter schwenken. |



BIOHOF
Fischer-Jüttlinger