



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls Italienische Gnocchi

Zutaten:

- 1,00 kg mehligere Kartoffeln (z.B. Marabell)
- 250 g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- 40 g Butter
- Salz

Zubereitungszeit: ca. 20 - 25 Minuten

Zubereitung:

Schälen und würfeln Sie zunächst die Kartoffeln und kochen Sie sie in einem Topf mit Salzwasser weich.

Gießen Sie die gekochten Kartoffeln ab und stampfen Sie sie im Topf zu einer einheitlichen Kartoffelmasse.

Unter diese noch heiße Masse rühren Sie die in Stückchen geschnittene Butter, sieben das Mehl darauf und rühren es gleichmäßig unter und verrühren abschließend die zuvor verschlagene Eier damit.

Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit Mehl und rollen Sie den Gnocchi-Teig mit einem bemehlten Nudelholz darauf aus. Teilen Sie den ausgerollten Teig in zwei Teile und formen Sie daraus in zwei lange, etwa daumendicke Rollen.

Schneiden Sie die mit einem Messer in ca. 1,5 cm lange Stücke, die Sie mit der Hand zu olivenförmigen Gnocchi formen. Um den Gnocchi ihre typische Form zu verleihen, drücken Sie zum Schluss einmal mit dem Gabelrücken hinein.

Bringen Sie nun in einem weiten Topf Salzwasser sprudelnd zum Kochen und geben Sie die Gnocchi hinein. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche steigen, sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel herausgehoben und serviert werden.

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!



Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringts.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepfen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Gnocchi/m. gade/PIXELIO

