heute gibt es...

Gnocchi alla romana



Zutaten: (für 2 Personen)

- 500 ml Milch
- 50 g Butter
- eine Prise Muskatnuss
- ½ TL Salz
- 125 g Hartweizengrieß
- 1 Eigelb
- 70 g geriebener Parmesan
- Fett zum Einfetten der Backform

Zubereitung:

1. Die Milch in einem Topf mit 20 g Butter, der Muskatnuss und dem Salz bei mittlerer Hitze langsam erwärmen.
2. Sobald die Milch köchelt den Herd auf niedrigste Stufe zurückdrehen, den Hartweizengrieß langsam hinzugeben und dabei ständig mit einem Schneebesen rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.
   Nach wenigen Minuten sollte ein dickerer Brei entstanden sein. Ist dies der Fall, dann den Topf von der Herdplatte nehmen.
3. Nun zunächst das Eigelb und anschließend 50 g geriebenen Parmesan mit einem Kochlöffel gut unterrühren.
4. Die noch heiße Masse auf ein Backpapierstreifen legen und zu einer Rolle mit etwa 7 cm Durchmesser formen. Diese komplett in Backpapier einwickeln und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Währenddessen die restliche Butter (30 g) in einem kleinen Topf schmelzen lassen und beiseitestellen.
6. Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
7. Anschließend die Grießrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese leicht überlappend in die gefettete Auflaufform schichten.
8. Die geschmolzene Butter über die Gnocchi gießen und den restlichen Parmesan (20 g) darüber streuen.
9. Die Gnocchi im vorgeheizten Backofen zunächst für 15 Minuten backen und anschließend für ca. 7 Minuten mit der Grillfunktion goldbraun gratinieren.