heute gibt es...

Gnocchi di patate



<u>Zutaten</u>: (für 4-6 Personen)

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- 200g Mehl
- 100g Hartweizengrieß
- Salz

<u>Zubereitung</u>:

1. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen. Dies könnt ihr am besten mit einer Gabel testen: Kann man diese gut bis in die Mitte der Kartoffel stechen, sind diese fertig.
2. Nun die noch heißen Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und in eine Schüssel zum Mehl und Hartweizengrieß geben.
3. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig vermengen, mit Salz abschmecken und anschließend etwa 15 Minuten ruhen lassen. Falls notwendig, d.h. vor allem wenn der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzugeben.
   <u>Wichtig</u>: Den Teig nur so lange kneten, bis dieser kompakt und glatt ist. Knetet ihr ihn viel länger, werden die Gnocchi während des Kochvorgangs zu hart.
4. Um die Gnocchi zu formen, wird ein Stück Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa daumendicken Rolle geformt und in ca. 1,5 – 2 cm dicke Stücke geschnitten.

   Nutzt nun ein Gnocchibrett oder eine Gabel, um die typischen Rillen zu erhalten: Hierfür eines der kleinen Teigstücke auf die bemehlte Gabel geben und durch leichtes Drücken mit dem Daumen diese von euch weg bewegen. Durch das Rollen bilden sich die gewünschten Vertiefungen.

   <u>Achtung</u>: Damit euch der restliche Teig nicht austrocknet, diesen währenddessen mit einem Tuch abdecken!

5. Die fertig geformten Gnocchi legt ihr mit etwas Abstand voneinander auf ein leicht bemehltes Geschirrtuch, sodass sie euch nicht verkleben.
6. Wenn ihr soweit seid, die Gnocchi einfach in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald diese an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig und können z.B. mit einer Tomatensoße serviert werden.