

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

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/gnocchi-alla-romana/feed/> 7 Zweierlei gefüllte Gnocchi <https://heute-gibt.es/gefuellte-gnocchi/> <https://heute-gibt.es/gefuellte-gnocchi/#comments> Sun, 19 Mar 2017 16:00:52 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4143> Einen schönen Sonntag euch allen! Heute geht es in die dritte Runde unseres Monatsthemas „**Cucina italiana - Lerne alles zum Thema Gnocchi!**“.

Nachdem ihr mittlerweile wisst, wie man ganz einfach klassische [Gnocchi di patate](#) selbst herstellt und auch [bunte Varianten](#) zubereiten könnt, ist es nun an die Zeit den Schwierigkeitsgrad leicht zu erhöhen: Wir machen uns ans Füllen!

Unterschiede zu klassischen Gnocchi

Aufgrund der Füllung sind gefüllte Gnocchi immer etwas größer als die ungefüllte Variante und benötigen deshalb auch ein paar Minuten länger bis sie gar sind. Da aber auch diese an die Wasseroberfläche aufsteigen wenn sie fertig sind, müsst ihr hierbei nicht genau auf die Uhr schauen.

Falls ihr noch nie Gnocchi zubereitet habt ist die Wahrscheinlichkeit sehr groß, dass ihr Schwierigkeiten beim Formen bzw. vor allem bei der Erzeugung der typischen Rillen haben werdet. Solltet ihr merken, dass euch dies schwer fällt, empfiehlt es sich vielleicht zunächst mit der ungefüllten Variante Erfahrungen zu sammeln. Selbstverständlich könnt ihr auf die Rillen komplett verzichten, denn schließlich geht es vordergründig um den Geschmack und nicht um die Optik.

Während zur klassischen Variante jede Sauce geschmacklich passt, sollte man bei Gefüllten ein wenig mit Bedacht kombinieren. Achtet in diesem Fall darauf, dass der Geschmack der Füllung nicht durch die Komponenten der Sauce...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/gefuellte-gnocchi/feed/> 2 Bunte Gnocchi – Der italienische Klassiker in fünf Farben <https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/> <https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/#comments> Sun, 12 Mar 2017 12:00:09 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4070> Nachdem ich euch letzte Woche mein [Grundrezept für Gnocchi di patate](#) und noch den ein oder anderen Tipp zur Herstellung und Lagerung der italienischen „Kartoffelklöße“ verraten habe, kommt heute der zweite Beitrag der neuen Blogkategorie „Cucina italiana – Lerne alles zum Thema...“.

Bevor es aber los geht, möchte ich mich kurz für eure positiven Rückmeldungen sowohl hier, als auch

auf meinen Social Media Kanälen bedanken! Es freut mich, dass diese Kategorie so gut bei euch ankommt und ich hoffe, dass euch auch die nächsten Beiträge gefallen werden!

Heute wird es hier bunt!

Das Auge isst ja bekanntlich mit und deshalb versuche ich immer wieder darauf zu achten, dass die Komponenten eines Gerichtes farblich abgestimmt sind. Etwas Petersilie auf Nudeln mit Sahnesoße pepen das Ganze etwas auf und es sieht nicht so langweilig und monoton aus.

[https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/feed/ 4](https://heute-gibt.es/bunte-gnocchi/feed/4) Gnocchi di patate – und die neue Blogkategorie zur italienischen Küche <https://heute-gibt.es/gnocchi-di-patate/>
<https://heute-gibt.es/gnocchi-di-patate/#comments> Sun, 05 Mar 2017 18:00:48 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=4034> Herzlich Willkommen zu meiner neuen Blogkategorie: „**Cucina italiana – Lerne alles zum Thema . . .**“ !

Worum es hierbei geht?

Ganz einfach: Immer wieder werde ich von Freunden und Bekannten nach Grundrezepten der italienischen Küche gefragt. Viele stellen sich die Herstellung von Pasta und Pizza – um nur zwei Beispiele zu nennen – extrem kompliziert vor, obwohl dies meist gar nicht der Fall ist. Risotto selbst machen? Ne, da gehe ich lieber zu meinem Lieblingsitaliener! Dass dies gar nicht notwendig ist und man auch als Anfänger perfekte Gerichte kochen und backen kann, genau das möchte ich euch mit dieser Kategorie zeigen.

Jeden Monat widme ich mich einem anderen **Klassiker der italienischen Küche**, wobei ich euch am ersten Sonntag das passende **Grundrezept** zeigen werde und schon erste Tipps und Tricks verrate. An den anderen Sonntagen gibt es dann entweder **Variationen des Klassikers** oder weitere Verarbeitungsarten, je nach Thema.

Das Besondere: Ihr habt die Möglichkeit mir bis zum **20. des Monats** sämtliche Fragen zum Monatsthema zu stellen. Dazu nutzt ihr am besten die Kommentarfunktion unter dem jeweiligen Beitrag, schreibt mir eine [E-Mail](#) oder auch eine Nachricht über [Facebook](#).

Am letzten Tag des Monats wird es dann einen FAQ-Beitrag zum Thema geben, wo ich sämtliche Fragen so ausführlich wie möglich beantworten werde.

Was haltet ihr von der Idee?

Ich freue mich über...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/gnocchi-di-patate/feed/> 19