



Gnocchi-Teig

Zutaten für 4 Personen

500 g mehlig Kartoffeln	waschen und mit Schale weich kochen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse auf die Arbeitsplatte pressen. Kurz warten, bis der Kartoffelteig etwas abgekühlt und ausgedampft ist.
Salz, Pfeffer und Muskat	dazu geben und vorsichtig verkneten. In die Mitte eine kleine Mulde machen.
1 Ei	verquirlen und zum Kartoffelteig geben.
ca. 150 g Mehl (Typ 00 oder 405)	drüberstreuen und alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas mehr Mehl zugeben. Die Arbeitsplatte gut bemehlen, den Teig in fünf Portionen teilen und jede Portion mit den Händen zu einer etwa daumendicke Rolle ausrollen. Von der Rolle die Gnocchi abstechen, formen und beiseite stellen.
2 Liter Wasser	mit
2 TL Salz	zum Kochen bringen. Hitze herunterdrehen und die Gnocchi im heißen aber nicht mehr kochenden Wasser gar ziehen lassen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig.

Zeit: _____

Schwierigkeitsgrad: _____

Zum ersten mal gekocht: _____