



GNOCCHI

Um Gnocchi zumachen braucht es etwas Zeit, aber die lohnt sich definitiv.

Das beliebte Kartoffelgericht gibt es in vielen Variationen. Gekocht oder gebraten sie weden von Gross und Klein gerne gegessen.

Arbeitszeit: 60min

Niveau: mittel

Zutaten für 4 Personen

- 400g gekochte Kartoffeln
- 160g Mehlmix hell
- 16g Quark / Joghurt nature
- 40g Butter
- 2 Stk Eigelb (40g)
- 4g Salz

Zubereitung

- ✓ Alle Zutaten in einen Mixtopf geben und zu einem Teig mischen.
Achtung: nicht zu lange kneten damit der Teig geschmeidiger bleibt.
- ✓ Den Teig in daumendicken Stangen rollen, mit dem Messer oder einem Teigschaber in kleine Gnocchi schneiden.
- ✓ um die typische Form zu erhalten, rolle einmal sanft mit einer Gabel über das Gnocchi
- ✓ Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben.
Kochen bis sie oben auf schwimmen, 3 min ziehen lassen.
Rausnehmen und servieren.

Die Gnocchi können als Teigling eingefroren werden und direkt tiefgekühlt ins heisse Salzwasser zum kochen.
Der Teig eignet sich nicht für im Kühlschrank zu lagern. Er zieht Wasser und zerfällt.

Vorbereitung

- ca.600 Kartoffeln mehlig, schälen und kochen
- durch die Flotte Lotte (Passevite) lassen.
- Im Kühlschrank zugedeckt 24h stehen lassen