



Vegetarische Nudelgerichte

QUA (AAA) RK-GNOCCHI

Bei diesen Gnocchi kann man seinen Augen nicht trauen.
So gut sind die.



50 MIN.



Die Riefen in den Gnocchi sind wichtig und charakteristisch – so bleibt die Soße besser haften.

Natürlich schmeckt zu den Gnocchi auch eine schöne Tomatensoße, hier darf kreativ variiert werden!



Das brauchst Du:

- 500 g Ricotta oder Magerquark
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 60 g Parmesan oder Pecorino
- 50 g Kartoffelpüree-Flocken
- 50 g Hartweizengrieß
- 50 g Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezzeit für den Teig: 30 Min.



Schritt 1: Die Zutaten für die Gnocchi (sprich: „Njokki“) gut vermengen, am besten mit einer Küchenmaschine. Den Teig 30-60 Min. ruhen lassen.

Schritt 2: Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand lange „Würste“ ausrollen und 2 cm breite Stücke abschneiden.

Schritt 3: Die Teigstücke über die Zinken einer Gabel rollen, dabei leicht andrücken.

Schritt 4: Gnocchi in sanft siedendes Wasser geben und 3-5 Min. ziehen lassen. Butter in einem Töpfchen zum Schmelzen bringen, klein gehackte Petersilie hinzufügen.

Schritt 5: Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, auf Tellern verteilen und mit etwas Butter übergießen. Saulecker ist das!

aus : „Janoschs geniales Nudelkochbuch“