

Gnocchi

Grundrezept

4 Personen

ZUTATEN

Für die Gnocchi:

800 g mehligkochende Kartoffeln

150-200 g Weizenmehl (Type 405)

1 Ei (Größe M)

Salz

Außerdem:

Hartweizengrieß für

die Arbeitsfläche

Gnocchibrett oder Gabel

zum Formen

etwas Olivenöl



ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und je nach Größe 20-30 Minuten in einem Topf kochen oder im FullSteam bei 100 °C dämpfen, bis sie gar sind. Gut ausdampfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Auskühlen lassen.

150 g Mehl, Ei und etwas Salz zur Kartoffelmasse geben. Mit einer Gabel zuerst grob vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Ist die Masse noch zu klebrig, mehr Mehl dazugeben.

Gnocchi

Grundrezept

ZUBEREITUNG

Die Arbeitsfläche mit Hartweizengrieß bestreuen. Den Teig portionsweise zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Jeweils 1,5-2 cm breite Stücke abschneiden und mit einem Gnocchibrett oder einer Gabel ein Rillenmuster in die Gnocchi drücken. Auf einem mit Hartweizengrieß bestreuten Brett oder der Arbeitsfläche ablegen, bis alle Gnocchi geformt sind.

Die Gnocchi portionsweise in reichlich kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. Abtropfen lassen und auf einem leicht geölten Teller oder einem Blech ablegen. Die Gnocchi nach Belieben in zerlassener Butter mit etwas Kräutern goldbraun anbraten oder mit einer Sauce nach Wahl servieren.

Unser Tipp: Statt im Topf können die Gnocchi auch im Dampfgarer zubereitet werden. Dafür die fertig geformten Gnocchi auf ein leicht gefettetes, gelochtes Garblech setzen und im FullSteam bei 100 °C circa 10 Minuten dämpfen.

Auf die Kartoffel kommt es an: Bei der Zubereitung von Gnocchi kann die benötigte Mehlmenge variieren, je nachdem, welche Kartoffelsorte verwendet wird. Grundsätzlich gilt: Je älter die Kartoffel, desto weniger Feuchtigkeit enthält sie und desto weniger Mehl muss später hinzugegeben werden. Bei der Zubereitung am besten zunächst etwas weniger Mehl zugeben und bei Bedarf nachschütten. Der Teig sollte weich sein, sich aber gut verarbeiten lassen.