Gnocchi die patate

Zutaten:
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
350 g Mehl (Typ 00)
1 TL feines Salz
1 Eigelb

Zubereitung:
Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser kochen, anschließend abseihen und direkt heiß durch eine Kartoffelpresse pressen. Falls ihr keine Kartoffelpresse habt, könnt ihr auch ein Sieb benutzen. Lasst die durchgedrückten Kartoffeln dann etwas ausdampfen und verknetet sie mit Mehl, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig.
Aus dem Teig rollt ihr dann ca. 3 cm dicke Würste und schneidet diese in kleine Stücke. Nun mit Mittel- und Ringfinger die Teigstückchen in Form drücken.
In kochendem Salzwasser die Gnocchi solange kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tip:

Historie:

Beilagen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/beilagen:gnocchi-die-patate?rev=1732543594

Last update: **25.11.2024 15:06**