Gnocchi Grundrezept

Zutaten:
1 kg mehlig Kartoffeln
150–200 g Mehl Type 405 o. 550
etwas Mehl zum Bestäuben und für die Arbeitsfläche
1 Ei
Salz

Zubereitung:
Schäle die Kartoffeln und schneide sie in circa 4 cm große Stücke. Dämpfe sie anschließend für rund 25 Minuten und zerdrücke die heißen Kartoffeln danach mit einem Kartoffelstampfer, bis sie ganz klein sind.
Wenn du keinen Dämpfeinsatz oder Dampfgarer hast, kannst du die Kartoffeln auch in Wasser kochen und abgießen. So nehmen sie aber mehr Feuchtigkeit auf. Somit brauchst du etwas mehr Mehl, damit der Teig nicht zu flüssig wird.
Für den Teig vermischst du mit einer Gabel das Ei mit etwas Salz und rührst nach und nach das Mehl unter. Verknete alles mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig – aber nicht länger als 5 Minuten. Ist der Teig zu klebrig, solltest noch etwas Mehl hinzufügen.
Aus dem Teig kannst du nun Rollen (circa 1,5 cm Durchmesser) formen und davon 2 cm große Stücke abschneiden.

Lege die rohen Gnocchi auf ein leicht bemehltes Geschirrtuch (saugt Feuchtigkeit auf), gib noch ein bisschen Mehl darüber und drücke mit einer Gabel ein Rillenmuster hinein. Durch die Rillen haftet die Sauce besser daran.
Bringe leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen und gare die Gnocchi darin portionsweise. Steigen sie an die Oberfläche, sind sie fertig. Jetzt schnell mit der Schöpfkelle herausnehmen, abtropfen lassen und direkt mit einer leckeren Tomatensauce oder Pesto servieren.

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-grundrezept?rev=1732631505

Last update: **26.11.2024 15:31**