Gnocchi ala Gennaro Contaldo

... das besondere ist die Zubereitung ohne Kartoffeln. Die Gnocchi haben schon fast etwas wie Spätzle oder WasserSpatzen.
Das Rezept gibt keine Gramm oder KG an, sondern alles in verhältnissen (Cups, Tassen usw.)

Zutaten:
1 Cup Mehl Type 405
1 Cup Wasser
Salz
1-2 EL Olivenöl

Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung:
Wasser mit etwas Salz und Olivenöl zum kochen bringen. Das Mehl unter ständigem rühren in die Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. Was so wie bei einem Brandteig. Die Masse von der Flamme nehmen und weiter rühren. Es sollte sich ein weißlicher Belag am Topfboden gebildet haben. Diesen Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und etwas abkühlen lassen (Bis mann diesen mit der Hand bearbeiten kann. Nun den Teig mit der Hand kneten und stretchen bis dieser Samt weich ist und eine glatte und geschmeidige Textur bekommt. Das kann einige Minuten in Anspruch nehmen. Diesen Teig nun zu Rollen, mit ca.1-2 cm Durchmesser, formen.

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_gennaro_contaldo?rev=1732633780

Last update: **26.11.2024 16:09**