

Gnocchi

Zutaten für 2 Teller

- 2 Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 1 EL Parmesan
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer (weiß), Muskat
- Wasser



Zubereitung

1. Kartoffeln sehr weich kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und zerdrücken
2. Mehl, Parmesan, Ei und Gewürze dazugeben
3. Zu einem glatten Teig kneten, 5 min ruhen lassen
4. Auf einer bemehlten Fläche faustgroße Stücke zu etwa 2 cm großen Rollen formen
5. Von den Rollen etwa 2 cm große Stücke abschneiden
6. Die Gnocchi mit dem Daumen über eine Käsereiber streichen, so dass sie auf der einen Seite feine Noppen und auf der anderen Seite eine Mulde bekommen
7. In Salzwasser etwa 5 min kochen