



Gnocchi, klassisch

für 4 Personen

die sportliche Herausforderung bei Gnocchi ist, so wenig Mehl wie möglich zu benutzen. Deswegen ist es wichtig dafür zu sorgen, dass die Kartoffeln beim Kochen möglichst wenig Wasser ziehen!

Also die Kartoffeln (am besten mehlig kochend) mit unversehrter Schale kochen und wenn möglich im warmen Backofen ausdampfen lassen!

Der zweite wichtige Faktor für leckere Gnocchi ist, dass die Kartoffeln noch warm weiterverarbeitet werden!

Der tatsächliche ‚Mehlbedarf‘ hängt vom Stärkegehalt der Kartoffel ab, also von Sorte und Alter. Deswegen gern vorsichtig herantasten. Der Teig sollte locker & fluffig aber nicht klebrig sein.

400 kg	Kartoffeln
100 g	Weizenmehl, Type 1050
20 g	Grieß, Hartweizen
etwas	Salz
	Pfeffer & ggf. Muskat

Die Kartoffeln ungeschält in reichlich gesalzenem Wasser kochen, dann abgießen und ausdampfen lassen. Noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Bitte keinen Rührbesen oder Mixer verwenden, sonst wird es schnell Kartoffelkleister.

Mehl und Grieß mit den Händen unterkneten. Solange Mehl dazugeben, bis der Teig eine Mürbeteig ähnliche Konsistenz hat.

Den Teig etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser ausrollen, mit einem Messer ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben zu einem leicht ovalen Klößchen rollen und mit einer Gabel eindrücken. Auf einem bemehlten Teller lagern.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Gnocchi in das sprudelnde Wasser geben, Temperatur herunter drehen und die Gnocchi im siedenden Wasser gar ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen sind sie gar.

Gnocchi lassen sich schneller und leichter zubereiten als Nudeln, aber man kann sich an ihnen genauso austoben mit allen möglichen Kräutern und Gewürzen!

Reste sind in der Pfanne aufgebraten einfach köstlich. Oder verarbeitet sie doch mal in einem Salat!