

Klassische Gnocchi

Rezept: Julia Koch

www.lieblingsleben.blog

Ca. 2 große Hauptspeisenportionen
oder 4 Beilagenportionen

Zutaten	Vorgang
500 g Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend)	<p>Kartoffeln je 1-2 x mit einer Gabel einstechen und auf einem Blech oder Gitter im auf 200° C aufgeheizten Backrohr ca. 1 Stunde backen. (Backzeit variiert je nach Größe der Kartoffeln. Mit einer Gabel testen, ob sie weich sind. Gegebenenfalls länger backen.)</p> <p>Kartoffeln aus dem Rohr nehmen, halbieren, ausdampfen lassen, aber noch warm weiter verarbeiten. Mit einem Löffel Kartoffeln aus den Schalen kratzen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. (Auf keinen Fall jedoch mit einem Mixgerät pürieren.)</p>
70 g griffiges Mehl (oder glattes Auszugsmehl; Dinkel od. Weizen) 1 Eigelb ½ TL Salz 1 Msp. Lieblingsgeheimzutat (z.B. Muskat)	<p>Mehl, Salz, Muskat und Eigelb zufügen und alles mit einem Kochlöffel zu einem Teig verarbeiten. Teig eventuell 15 - 30 Minuten rasten lassen, um die Weiterverarbeitung zu erleichtern.</p>
Ca. 30 g Mehl für die Ausarbeitung	<p>Auf einer bemehlten Fläche den Teig in Portionen in daumendicke Schlangen rollen. Diese in 1,5 – 2 cm große Stücke schneiden. Mit bemehlten Händen zu kleinen Kugeln rollen und jede mit dem Daumen auf eine Gabel drücken, sodass einerseits ein Rillenmuster, andererseits eine kleine Mulde entsteht.</p>
<p>Backrohr mit einer ofenfesten Form auf 100° C aufheizen. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Hitze auf ein leises Köcheln reduzieren. Etwa 20 - 25 Gnocchi ins Wasser geben und bei leicht kochendem Wasser kurz wallen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einem Siebschöpfer abschöpfen, gut abtropfen lassen und im Backrohr warmhalten. (Etwas Butter oder Öl in die Form geben.) Vorgang wiederholen.</p>	
Etwas Butter oder Olivenöl ½ Bund Salbei zum Anbraten oder ½ Bund Basilikum zum direkten Anrichten	<p>Alternativ zum Warmhalten im Backrohr, können die gekochten Gnocchi auch auf Tellern nebeneinander aufgelegt werden und zum Erwärmen schlussendlich alle gemeinsam in einer Pfanne mit Butter oder Olivenöl erhitzt werden.</p> <p>Eventuell erst Salbeiblätter in der Butter anbraten, diese dann entfernen und die Gnocchi in der Salbeibutter braten. Mit dem gebratenen Salbei anrichten.</p>