

Selbstgemachte Gnocchi

Gunda



unsere Rezepte

- mehligkochende Speisequalität bis in das Frühjahr
- ansprechende gelbe Fleischfarbe
- mit sehr guter Lagereignung



einfach



Selbstgemachte Gnocchi

Zutaten

- 950 g Kartoffeln Sorte **Gunda**
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- Muskatnuss

Zubereitung

Kartoffeln waschen und etwa 20 Minuten kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und pellen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Salz, Mehl, Eigelb und Muskat verkneten. Den Teig zu Rollen formen, mit Mehl bestäuben und ca. 1,5 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Stück mit bemehlten Händen oval formen und mit einer Gabel jeweils längs eindrücken.

Die ovalen Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen lassen und wenige Minuten ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Die Gnocchi können mit Pesto oder Tomatensoße serviert werden, sie passen jedoch auch als Beilage zu einem Fleischgericht.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz