AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Italien

WEIZENGRIESS-GNOCCHI



Rezept: Nino Zoccali. Pasta. Collection Rolf Heyne 2013 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Gnocchi alla romana bestehen aus Weizengriess und nicht aus Mais. Dieser wurde in Europa erstmals im Jahr 1525 angebaut.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3.8 dl	Vollmilch	1	Eigelb
50 g	Butter	50 g	Parmesan, geriebener
100 g	Hartweizengriess, fein	2 Pr	Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Die Milch in einer Pfanne aufkochen und dann die Butter in Flöckchen und das Salz zufügen. Unter ständigem Rühren den Griess einrieseln und auf kleiner Stufe 15 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen und dann Eigelb und geriebenen Parmesan untermischen.
2. Den Griess 3 cm hoch in eine gefettete Auflaufform oder Backblech streichen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und im Kühlschrank mind. 30 Min. fest werden lassen. Von der Masse 5 cm grosse Medaillons ausstechen und diese auf ein eingefettetes Backblech legen. Mit Parmesan bestreuen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Min. backen bis die Medaillons leicht gebräunt sind. Am Schluss allenfalls vorsichtig mit der Grillfunktion bräunen.