AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	50 Min.	Herbst	Italien

KARTOFFEL-GNOCCHI



Rezept: Rudolf Trefzer. I Sapori del Piemonte. AT-Verlag 2005 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frische, hausgemachte Gnocchi sind ein Primo prima classe. Eines der Lieblingsrezepte von Rudolf Trefzer.

ZUTATEN (6 PERSONEN)

1 kg	Mehligkochende Kartoffeln	2	Eigelb
200 g	Mehl	0.5 TL	Salz
1	Ei	1 Pr	Muskatnuss, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln in der Schale gut weich kochen. Schälen, solange sie noch warm sind, und durch eine Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsunterlage oder in eine grosse Schüssel drücken. Ein wenig abkühlen lassen.
2. In der Mitte eine Mulde formen, die Eigelbe, wenig Salz und etwas Muskatnuss dazureiben. Mit den Fingerspitzen vermischen und nach und nach so viel durchgesiebtes Mehl einarbeiten, wie nötig ist, damit ein weicher, nicht mehr klebriger Teig entsteht. Im Idealfall reichen 100-150 g Mehl für 1 kg Kartoffeln. Nur sorgfältig mischen, nicht durchkneten, sonst werden die Gnocchis gummig.
3. Teig mit bemehlten Händen auf bemehlter Arbeitsfläche zu fingerdicken Würsten rollen und in 2 cm lange Gnocchis schneiden oder auch mit einer Gabel zur charakteristischen Muschel formen.
4. Die Gnocchis in sanft kochendem Wasser so lange garen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen, auf vorgewärmte Teller geben und mit einem Faden Olivenöl oder einer Sauce servieren.

TIPP: Tomatensauce, Burro e salvia, Pesto oder Käsesauce mit Gorgonzola oder Castelmagno eignen sich alle bestens als Sauce. - Gefrorene Gnocchi direkt ins leicht kochende Wasser geben.