





## Gnocchis

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
Ca. 600 g	mehlig-kochende Kartoffeln (geschält)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kartoffeln weichgaren und durch die Kartoffelpresse drücken.</li> <li>Auskühlen lassen, am besten über Nacht.</li> </ul>
170 g 1 ½ TL 1 Msp.	Weizenvollkornmehl, zentrotangemahlen Ei Salz Muskat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Zutaten zu den Kartoffeln geben.</li> <li>Kurz mit dem Handrührgerät und Knethaken zu einem Kartoffelteig verarbeiten. Dabei nicht zu lange kneten.</li> </ul>
 <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kartoffelteig zu Rollen formen</li> <li>Diese Rolle mit einer Teigkarte in ca. 2cm lange Stücke teilen.</li> </ul>		 <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Teigstückchen über die Rückseite einer Gabel rollen, damit sich das Gabelmuster eindrückt.</li> </ul>
einen großen Topf halbvoll 1TL	Wasser Salz	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasser und Salz zum Kochen bringen, die Gnocchis portionsweise zugeben.</li> <li>Wenn die Gnocchis nach oben steigen noch kurz leicht garen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen.</li> <li>Sofort servieren oder in Butter schwenken.</li> </ul>



BIOHOF  
Fischer-Jttlinger