

Gnocchi

Für 1 kg Teig:

500 ml Wasser 1 TL Salz 150 g Butter
300 g Mehl 8 Eier

Gnocchi selber machen erfordert ein bisschen Arbeit, deshalb empfiehlt es sich, den Teig in der doppelten Menge zu machen. Für das Rezept benötigt man nur 500 Gramm vom Teig, aber die andere Hälfte kann man wunderbar einfrieren.

Gnocchi selbst machen:

Das Wasser mit einem Teelöffel Salz und der Butter zum Kochen bringen.

Den Topf kurz vom Feuer ziehen, das Mehl mit einem Schwung hineingeben und kräftig verrühren.

Wenn sich alles gut verbunden hat, den Topf wieder auf die heiße Herdplatte stellen und rühren bis ein dicker, fester, glatter Klumpen entstanden ist.

Nun den Teig in die Küchenmaschine geben, die Eier hinzufügen und den Teig schlagen bis er schwer reißend vom Löffel fällt. Erscheint er noch zu fest, ein Eigelb darunterziehen.

Den Teig zu einer Kugel formen, in 6 Portionen teilen und aus jeder eine 2 cm dicke Rolle formen; aus jeder Rolle 2 cm dicke Scheiben abstechen.

Ein Backblech mit Speisestärke bestäuben. Eine Gabel in Speisestärke tauchen, mit den Zinken flach auf die Teigscheiben drücken, so dass daraus Gnocchi geformt werden. Auf ein Backblech legen.

3 l Wasser mit $\frac{1}{2}$ EL Salz zum Kochen bringen. Gnocchi in leicht siedendem Wasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit einer Schöpfkelle herausfischen und gut abtropfen lassen.

Lea Linster am 04. Oktober 2020