

# GNOCCHI

| Grundrezept für italienische Kartoffelgnocchis |

<b>GESAMTZEIT</b> 45 Minuten	<b>ARBEITZEIT</b> 30 Minuten	<b>REGION</b> Italien
	<b>PASSENDER DRINK</b> Italienischer Weißwein	
	<b>SAISON</b> ganzjährig	
	<b>ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN</b>	
	- 700 g Kartoffeln - 200 g Hartweizengrieß - 200 g Weizenmehl - 2 Eigelb - 2 TL Salz - 1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben) - Olivenöl/Butter	
<b>- Werden die Schupfnudeln aus dem Schwabenland nicht auch aus dem gleichen Teig hergestellt?</b>		
<p>Wer auch immer nun der erste war ist letztendlich wurscht. Fakt ist, dass das Wort Gnocchi italienisch ist und die kleinen Dinger dort eine lange Tradition vorweisen. Es braucht auch gar nicht viele Zutaten, um richtig leckere Gnocchis zu zaubern, die auch garantiert besser schmecken als die aus dem Supermarkt. Man steht dafür zwar etwas länger in der Küche, aber der Aufwand lohnt sich. Und das Schöne ist, Gnocchis machen satt! Das heißt, schon wenige Gnocchis reichen aus um eine vollwertige Mahlzeit zu erhalten. Gnocchis „ohne alles“ schmecken allerdings doch etwas eintönig. Dagegen kannst du zum Glück vorgehen. Einfach die Gnocchizubereitung ändern und z.B Bärlauch, Quark, oder Ricottagnocchis zubereiten. Aber noch einfacher ist es eine leckerer Soße hinzuzufügen. Fertig ist ein göttliches Gericht!</p>		
<p><b>Gnocchi oder Nocken? Wer hat's erfunden? Italien oder Süddeutschland? Fast so brisant wie Apple vs. Samsung oder Mercedes vs. Audi. Naja, in diesem Rezept heißen sie Gnocchis. Einfach so, ohne wissenschaftliche Quelle. Punkt! Gnocchis sind längst ein Klassiker und der Rest der Welt ist der Erfinder herzlich egal. Hauptsache es schmeckt! Besonders selbstgemachte Gnocchis haben ihren Charme. Dazu schmeckt fast alles. Egal ob Pesto, Salbeibuttersoße, Tomatensoße, Spinat oder einfach mit Käse überbacken. Die Kombinationsmöglichkeiten sind fast grenzenlos. Das klingt doch zum Dahinschmelzen... und lässt den Erfinderstreit fast vergessen. Halt, Stop!</b></p>		

700g Kartoffeln - 2 Eigelb - 200g Weizenmehl - 200g Hartweizengrieß - Muskatnuss (frisch gerieben) - Salz

**STEP 1**

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Die Kartoffeln heiß schälen und mit einem Stampfer zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse (alternativ Spätzlepresse oder Sieb) drücken. Die Eigelb von den Eiern lösen und zusammen mit einer Prise Muskat und Salz mit den Kartoffeln vermengen. Hartweizengrieß und einen Großteil des Mehls hinzugeben. Solange durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn der Teig noch zu flüssig ist, noch etwas Mehl nachgeben. Dann kurz ruhen lassen.

**STEP 2**

Die Hände mit Mehl bestäuben und aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einer Gabel jede Teigkugel durch vorsichtiges Drücken das typische Gittermuster einprägen. Anschließend die Gnocchis in kleineren Portionen nach und nach in einen großen Topf mit siedendem Salzwasser geben. Darauf achten, dass sie nicht am Topfboden kleben bleiben. Die Gnocchis sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle herausholen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Wer mag (ich empfehle es), kann die Gnocchis in einer bereits erhitzten Pfanne mit Olivenöl oder Butterschmalz anbraten, bis sie leicht braun werden.

**TIPP**

**Am besten keinen Küchenmixer zum Zerkleinern der Kartoffeln verwenden, da diese dadurch schleimig werden.**

