

Gnocchi

Zutaten:

750 g mehlig kochende Kartoffeln
in der Schale gekocht
90 g Dinkelvollkornmehl
90 g Grieß
Salz, Muskatnuss
50 g Butter, zerlassen
1 Ei



Zubereitung:

Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Dinkelvollkornmehl, Grieß, Salz und Muskatnuss darüber streuen, die Butter und das verquirlte Ei zugeben. Rasch zu einem glatten Teig zusammendrücken.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche daumendicke Rollen formen, 3 cm lange Stückchen abschneiden und rund formen.

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser portionsweise ca. 3 Minuten kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen, um sie dann mit etwas Öl in einer Pfanne anzubraten.

Wir reichen die Gnocchi mit Spinatsoße.