



# Kartoffelgnocchi

Für 4 Personen

🕒 Vor- und Zubereitung: 1 Tag + 45 Min.

🚫 Vegetarisch



## ZUTATEN:

1 Kg	Kartoffeln, mehlig (800 g geschält)
100 g	Hartweizenmehl
70 g	Eigelb
80 g	Butter, weich
150 g	Weissmehl
	Muskatnuss, gemahlen
1 TL	Meersalz

## ZUBEREITUNG:

- Die Kartoffeln in der Schale weich dämpfen, auskühlen lassen.  
Über Nacht in den Kühlschrank stellen
- Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken
- Eigelb, Hartweizenmehl, Butter, Meersalz und Muskatnuss zugeben und untermischen
- 100 g Mehl dazugeben und die Masse zu einem glatten Teig vermischen
- Das restliche Mehl vorsichtig untermischen
- Den Teig in ca. 1.5 cm Durchmesser dicke Stangen ausrollen
- Mit einer Teigspatel oder einem Messer gleichmässige Nocken abstecken
- Nussgrosse Kugeln formen, über eine Essgabel abrollen, um den Gnocchi die typische Form zu geben
  
- Während 5 Minuten im leicht wallenden Salzwasser sieden
- Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Porzellanschale geben
- Gnocchi mit einer beliebigen Sauce anrichten