

Gnocchi della Carnia



Zutaten für 3-4 Personen:

250 g Kartoffeln
60 g Mehl
30 g Parmesan
1/2 Ei
1 EL Zucker
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz

am Tisch:

flüssige Butter auf Stövchen
geriebener Parmesan
Zucker
Zimt

1. Mittelgroße Kartoffeln schälen, halbieren und dann in jeweils 3 Teile schneiden. Größere Kartoffeln vierteln und dann in drei Teile schneiden. 15 min in reichlich Salzwasser weich kochen. Abgießen.

2. Mehl und geriebenen Parmesan in einer Teigschüssel mischen. Ein Ei gut verrühren und die Hälfte zugeben. Abgetropfte Kartoffeln zugeben, mit Zucker, Muskatnuss und Salz würzen. Zuerst alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, dann mit einem Handrührgerät alles gut vermengen. Teig 30 min ruhen lassen.

3. Mit nassen Händen kleine Bällchen zu je ca. 15-20 g formen. Die Bällchen in leicht siedendem Wasser 10 min ziehen lassen. Garprobe machen.

4. Die Bällchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer ofenfesten Form im Backofen bei 130° etwas trocknen lassen.

5. Zum Servieren je Person 3-4 Bällchen vorsehen, mit flüssiger Butter beträufeln, geriebenen Parmesan darüber streuen und nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.

Hinweise:

Eignen sich m.E. sehr gut als Vorspeise, auch wenn das nicht alle mögen.

Rezeptanregung bei Veronika W., Oktober 2021.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Nachspeisen, Kartoffelgerichte, italienisch

Rezeptanpassung und Foto:
Walter
Stand 24.01.2023