Simple Gnocchi

Mit einfachen Rezepten macht Kochen am meisten Spaß! Wie wäre es zum Beispiel mit den leckeren, simplen Gnocchi, die gerade mal aus vier Zutaten bestehen?

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

900 g	Kartoffeln (festkochend)
500 g	Mehl
80 g	Grieß
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die simplen Gnocchi als erstes einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen. Die Kartoffeln darin weich garen (je nach Größe der Kartoffeln etwa 25 Minuten). Danach unverzüglich pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

2. Grieß, Mehl und Salz schnell zufügen und alles verkneten, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Gegebenenfalls noch etwas Mehl mit einarbeiten. Den fertigen Teig mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

3. Anschließend den Teig noch einmal kurz durchkneten, zu länglichen Rollen mit etwa 2 bis 3 Zentimetern Durchmesser formen. Davon Stücke von etwa 5 Zentimetern Länge abschneiden und diese nach Wunsch formen: Zu kleinen Röllchen, Kugeln oder mit einer Gabel zu flachen Scheiben drücken, dabei entstehen auch die typischen Rillen, durch die die Gnocchi später die Sauce besser aufnehmen können.

4. Salzwasser in einen Topf aufkochen lassen. Temperatur reduzieren und die Gnocchi 6 bis 8 Minuten lang darin ziehen lassen. Sie sind gar, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und servieren.

Tipp

Die simplen Gnocchi schmecken sehr gut mit Tomaten- oder Kräutersauce, mit gedünstetem Gemüse oder als Beilage zu Fleischgerichten mit Sauce.