

# Gnocchi alla Romana

Bei den Gnocchi alla Romana handelt es sich um gratinierte Nocken aus Hartweizengrieß. Das Rezept stammt - wie der Name schon sagt - aus der römischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

250 g	Grießmehl
1 l	Vollmilch
2 TL	Salz
100 g	<a href="#">Butter</a>
150 g	<a href="#">Parmesan</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 Stk.	Eigelb
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	<a href="#">Butter</a> (zum Einfetten der Form)
Nach Belieben	<a href="#">Butter</a> (zum Beträufeln)

## Zubereitung

1. Für die Gnocchi alla Romana die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Salz, Muskat und Grieß hinzufügen und mindestens 10 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren, so dass keine Klumpen entstehen.
2. Sobald die Masse die Konsistenz von gestampften Kartoffeln bekommt, vom Herd nehmen. Parmesan reiben und zusammen mit der kalten Butter unterrühren, bis die Butter komplett geschmolzen ist und sich mit der Masse verbunden hat.
3. Dann Ei und Eigelb unterrühren und alles gut verkneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 1-2 cm dick ausrollen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.

4. Aus dem Teig 5-8 cm große Kreise ausstechen und diese Gnocchi dachziegelartig in die Form legen. Mit etwas zerlassener Butter beträufeln und mit Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 20-30 Minuten überbacken. Herausnehmen und servieren.

## **Tipp**

Die Gnocchi alla Romana vor dem Gratinieren mit fein gehacktem Salbei bestreuen.