

# Gnocchi-Grundrezept

Mit dem Gnocchi-Grundrezept kann man die beliebten Nockerln ganz leicht selbst herstellen. Auch Kochneulinge kommen mit diesem Rezept gut zurecht.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,9 h



## Zutaten

500 g	Kartoffeln
150 g	Mehl
30 g	<a href="#">Grieß</a>
1 Stk.	Eidotter
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Das **Gnocchi-Grundrezept** bildet die Basis für die klassischen italienischen Kartoffelknöcken. Zuerst Salzwasser aufkochen und die Erdäpfel mit Schale weich garen. Anschließend schälen und durch die Presse geben. Die Masse auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
2. Ei trennen (Eiklar wird nicht benötigt) Grieß, Dotter, Mehl, Muskat, Pfeffer und Salz gemeinsam mit den Erdäpfeln zu einem Teig verarbeiten. Für circa 60 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.
3. Einen großen Topf mit Wasser füllen, salzen und zum Kochen bringen. Mit einem ersten Gnocchi starten. Ist der Teig zu weich, weiteren Grieß und Mehl einarbeiten.
4. Aus dem Gnocchi-Grundteig eine Rolle mit dem Durchmesser eines Daumens formen, um 3 Zentimeter große Stücke abzutrennen. Die Stücke rundlich formen und mit der Gabel längs eindrücken. Gnocchi in das kochende Wasser legen. Steigen die Teigstücke auf, weitere 2 bis 3 Minuten ziehen lassen, dann die Gnocchi herausnehmen und abtropfen lassen.

## Tipp

Vor dem Zubereiten das Gnocchi-Grundrezept veredeln. Geriebene Nüsse, Prosciuttowürfel und Kräuter zum Teig geben. Die Gnocchi in brauner Butter schwenken. Gnocchi mit einem starken Käse überbacken.