# Grieß-Gnocchi

Diese Grieß-Gnocchi sind die ideale Beilage, schmecken aber auch wunderbar als Hauptgericht. In diesem Rezept werden die Gnocchi ohne Ei hergestellt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 kg | Kartoffeln (mehlige) |
| 500 g | Weizenmehl |
| 100 g | Weizengrieß |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Für die Grieß-Gnocchi einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und in dem Wasser kochen lassen, bis sie durchgegart sind, aber noch nicht zerfallen.

2. Kartoffeln abgießen und (noch heiß!) schälen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und zügig mit Mehl und Grieß vermengen. Mit Salz würzen. Einen großen Kloß formen und diesen ca. 5 Minuten ruhen lassen.

3. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und diese in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück mit der Gabel leicht eindrücken, so dass die für Gnocchi typischen Rillen entstehen, in denen später die Sauce haften kann.

4. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi darin portionsweise hineingaben. Je nach Größe der Gnocchi brauchen sie 6-8 Minuten zum Garen.

5. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und kurz abschrecken. Abtropfen lassen und servieren.

## Tipp

Die Grieß-Gnocchi nach Belieben mit frischen Kräutern verfeinern.