

Kartoffel-Topfen-Gnocchi

Die selbstgemachten Kartoffel-Topfen-Gnocchi schmecken wunderbar und sind ein einfaches Grundrezept für unzählige Gnocchi Gerichte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
500 g	Magertopfen (Magerquark)
200 g	Mehl griffig
100 g	Weizengrieß
2 EL	Parmesan (gerieben)
5 Stk.	Eidotter
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die **Kartoffel-Topfen-Gnocchi**, koche die Kartoffeln zirka 25 Minuten in Wasser, bis sie weich sind. Schäle sie und presse sie durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel. Füge den Magertopfen zu den gepressten Kartoffeln hinzu und vermenge alles gut. Würze die Masse mit Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuss. Gib den geriebenen Parmesan, die Eidotter, das Mehl und den Weizengrieß hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig.
2. Teile den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in mehrere Portionen und rolle jede Portion zu etwa 2 cm dicken Schlangen. Schneide die Schlangen alle 2 cm mit einer Teigkarte ab, rolle den Teig mit einem Gabelrücken oder Gnocchibrett zu kleine Gnocchi.
3. Bringe einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Gare die Gnocchi, indem du sie ins kochende Wasser gibst und wartest, bis sie an die Oberfläche steigen. Lass sie noch etwa 1-2 Minuten im nicht kochenden Wasser ziehen. Mit einem Siebschöpfer vom Topf nehmen

und abtropfen lassen.

Tipp

Die Kartoffel-Topfen-Gnocchi in geschmolzener Butter und Salbei schwenken, oder mit Tomatensauce oder Pilzrahmsauce servieren. Die Gnocchi lassen sich auch gut roh auf Vorrat einfrieren und sind so bis zu 6 Monate haltbar.