

Gnocchi di patate con parmigiano Kartoffelgnocchi mit Parmesan

Zutaten für 4 Personen

- 700 g **Kartoffeln** Mit der Schale im Salzwasser sieden, schälen, ausdampfen lassen, passieren/durchdrücken.
- Derweil**
alles mischen und quellen lassen.
- 3 **Eigelb**
1 **ganzes Ei**
70 g **Semola/feiner Griess**
110 g **Parmesan gerieben**
- Dann die Käse-Ei-Mischung und die Kartoffeln gut mischen, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss.
- Aus dem Teig Würste drehen und in Stücke schneiden, portionsweise im Salzwasser kochen.
- Zur Sicherheit einen Probegnocco kochen.
Falls er auseinanderfällt, etwas Mehl zugeben und nochmals quellen lassen.
- Eine weite Bratpfanne wärmen und etwas Olivenöl dazugeben, dann heben Sie die Gnocchi portionsweise aus dem Wasser und direkt in die Bratpfanne, dann direkt in die vorgewärmten Teller.
- Gut passt in Streifen geschnittener Salbei, in der Bratpfanne mitgebraten.



VERONICAS TIPP

Es sind verschiedene Varianten von Saucen oder kleingeschnittenes, gedünstetes Gemüse möglich.

Ich persönlich finde die Gnocchi köstlich nur mit Olivenöl und Salbei. So kommen die Aromen von Kartoffeln und Parmesan am besten zur Geltung.