



Cafébar Restaurant Lounge

Kartoffel-Gnocchi «Roter Platz»

Rezept für ca. 2 kg

ZUTATEN

1,5 kg Kartoffeln Typ C
400 g Weissmehl
200 g Eigelb pasteurisiert
Muskat, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Teig

Kartoffeln vierteln und im Steamer oder im kochendem Wasser weich garen. Kurz ausdampfen lassen und durch das Passevite streichen, anschließend die Masse komplett abkühlen lassen. Ausgekühlte Kartoffelmasse mit Weissmehl, Eigelb, Muskat und Pfeffer zu einem Teig kneten.

Formen

Stangen mit ca. 2 cm Durchmesser formen und mit einem Messer in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Zubereitung

Gnocchi im Salzwasser kochen, bis Sie oben aufschwimmen.