

# Gnocchi selbst gemacht

## Zutaten:

500 g Kartoffel

ca. 200 g Mehl

1.5 TL Salz

1 frisches Ei

## Zubereitung:

1. **Kartoffeln** im siedenden Wasser ca. **20 Minuten weichkochen**, heiß **schälen**, und in kleine Stücke schneiden.



2. Die Masse **passieren**, etwas **abkühlen**. **Mehl** und **Salz** daruntermischen. Das **Ei** verquirlen, von Hand unter die **Kartoffelmasse** mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben.



3. Gnocchi Masse durch **4 teilen** und jedes Stück **auf wenig Mehl Rollen** und in ca. **2 cm lange** Stücke schneiden, diese **mit dem Daumen über einen Gabelrücken** rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht und die Gnocchi auf ein **bemehltes Tuch** legen.



4. Gnocchi im leicht **siedenden Salzwasser ca. 5 Min.** kochen lassen, bis alle **an die Oberfläche** steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit einer Soße mischen. Danach kann serviert werden!

