

Italienische Rezepte

Gnocchi alla Romana GEBACKENE GRIESSNOCKERLN

Anzahl: 4 -6 Personen

Gattung: Italien, Käse, Pasta, Primo

3	Tasse/n Milch	3/4 cups	Grieß- oder Weizenmehl
5,50	Teel. Salz	2	Eier
1	Prise Geriebene Muskatnuss	1	cup Frisch geriebener Parmesan
	Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer	4	Essl. Zerlassene Butter

Ein großes Backblech mit Butter einreiben und beiseite stellen. In einem schweren, 2 bis 3 l fassenden Kochtopf Milch, Salz, Muskatnuss und etwas Pfeffer bei mäßiger Hitze zum Kochen bringen. Das Grieß oder Weizenmehl nach und nach unter dauerndem Rühren mit einem Holzlöffel hinein geben, damit die Milch ununterbrochen weiterkochen kann. Weiterkochen und rühren, bis der Grieß oder das Weizenmehl so dick geworden sind, dass der Löffel von selbst in der Mitte des Topfes steht. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Eier mit einer Gabel schlagen, 3/4 Tasse frisch geriebenen Parmesan hinzufügen und die Mischung in den Grießbrei rühren. Wenn die Zutaten gut miteinander vermengt sind, die Mischung mit einem Löffel auf das gebutterte Backblech streichen. Mit einem Metallspachtel oder Messer, die von Zeit zu Zeit in heißes Wasser getaucht werden, damit der Grieß nicht anklebt, die Masse glatt - streichen und in einer Dicke von 1/2 cm auf das Blech verteilen. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, bzw. so lange, bis der Grieß fest ist. Den Backofen auf 225° vorwärmen und eine feuerfeste 20 bis 25 cm große Backform mit Butter einfetten. Mit einer Ausstechform von 3 cm Durchmesser aus dem Grieß runde Plätzchen ausstechen. (Oder mit einem scharfen Messer Dreiecksformen ausschneiden). In die Backform legen, die zerlassene Butter darüber träufeln und die Plätzchen mit der restlichen 1/4 Tasse Käse bestreuen. Die Gnocchi auf dem mittleren Ofenrost 15 Minuten backen, bzw. bis sie knusprig und goldbraun sind; wenn sie gebräunt werden sollen, 30 Sekunden unter den Grill schieben. Die Gnocchi sofort heiß servieren.