

Italienische Rezepte

Gnocchi di patate alla piemontese

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gnocchi, Italien, Kartoffel, Teigware

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
200 g Weizenmehl

2 Eier
Salz

Man kocht die Kartoffeln in der Schale weich, schält sie noch warm und treibt sie durch ein Sieb. Darin lässt man sie etwas erkalten, vermischt sie mit den verrührten Eiern, dem Mehl und wenig Salz und knetet den Teig gut durch, bis er nicht mehr an den Händen klebt.

Nun rollt man mit bemehlten Händen fingerdicke Röllchen, die man in zwei cm lange Stücke schneidet. Diese Teigstücke legt man einzeln auf eine Gabel, die man in der linken Hand hält. Mit dem Daumen der rechten Hand drückt man auf das Teigstück, dass es sich ein bisschen einrollt, wodurch die typische muschelförmige Gnocchiform mit der Zeichnung der Gabelzinken entsteht.

Man kocht sie in reichlich Salzwasser in wenigen Minuten weich und hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, sobald sie an die Oberfläche steigen. Man lässt sie gut abtropfen und gibt sie in eine vorgewärmte Schüssel.

Am besten schmecken diese Gnocchi, wenn man sie mit zerlassener Butter übergießt, in der man ein Salbeiblatt mitdünsten kann, und reichlich mit geriebenem Parmesan bestreut. Man kann sie auch mit Tomaten- oder Hackfleischsauce servieren.