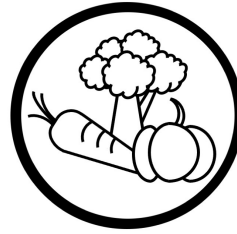


Gnocchi



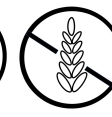
4 Portionen



Vorbereitung
40 Minuten



Vegi



Gluten
frei



Laktose
frei



Vegan

750g mehligkochende
Kartoffel

Kartoffeln waschen und in einem Grossen Topf im Salzwasser schwelen. Steche während dem Kochen die Kartoffeln ein paar mal mit der Gabel ein. Das hilft dass sie trocken werden. Direkt nach dem Kochen, die Schale noch heiss abschälen und kalt stellen

200 – 300 g Mehl (Schär Glutenfrei)
1 Zitrone
Muskat Salz und Pfeffer

In einer Schüssel die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Die Schale einer Zitrone abreiben. Mit Muskat Salz und Pfeffer abschmecken. Löffel für Löffel Mehl dazu geben und den Teig zusammen Kneten. Soviel Mehl dazu geben bis der Teig schön geschmeidig ist.

Rollen \varnothing 2cm formen und mit einem Messer ca 1.5cm Stücke abschneiden. Über eine umgekehrte Gabel ziehen.

Salz

Salzwasser zum Sieden bringen und die Gnocchi portionenweise kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und auf einem Küchentuch kalt stellen.

Butter

Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Gnocchi im heissen Butter anschweizen.

In die Gnocchi können gut Kräuter eingearbeitet werden. Ich brate die Gnocchi je nach Saison mit Spargeln, Salbei, Baumnüssen, getrockneten Tomaten, Pilzen an

