1/2 Gnocchi

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison:



Zutaten

800 G	Kartoffeln
150 G	Mehl
1	Ei
	Salz
	Muskat

Zubereitung

- 1. Gekochte Kartoffeln passieren, mit griffigem Mehl, Salz, Muskat und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2. Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen, in 2 cm lange Stücke schneiden, oval formen und ca. 60 Minuten trocknen
- 3. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.



2/2 Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison:



Zutaten

30 G	Butter
250 G	Gorgonzolakäse
125 ML	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
0,5 TL	Curry (optional)

Zubereitung

- 1. Die Butter mit dem Käse bei geringer Hitze schmelzen.
- 2. Mit Schlagobers aufgießen, heiß werden lassen, würzen, abschmecken, mit den heißen Gnocchi vermischen und wer möchte mit geriebenen Käse/Parmesankäse bestreuen.

