



Schweizer Radio
und Fernsehen

Gnocchi di patate Kartoffel-Gnocchi

Zutaten (für 6 bis 8 Personen)

1 kg gut gelagerte mehlig kochende Kartoffeln (Agria)
100–200 g Mehl (je nach Bedarf)
1 Ei
2 Eigelbe
Salz
Muskatnuss

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, ausdampfen lassen, schälen, solange sie noch warm sind, und durch eine Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsunterlage drücken. Ein wenig abkühlen lassen. In der Mitte eine Mulde formen, das Ei und die Eigelbe, wenig Salz und eine Spur Muskatnuss dazugeben. Mit den Fingerspitzen vermischen und nach und nach nur gerade so viel durchgeseibtes Mehl einarbeiten, wie nötig ist, damit ein weicher, nicht mehr klebriger Teig entsteht. Im Idealfall reichen 100 g bis 150 g Mehl für 1 kg Kartoffeln. Auf keinen Fall den Teig wie einen Nudelteig durchkneten, sonst wird er wieder klebrig!

Mit bemehlten Händen aus dem Teig fingerdicke «Teigwürste» rollen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Wer will, kann den Teigstücken die charakteristische Muschelform geben, indem man sie sanft mit der Daumenspitze auf die Zinken einer Gabel drückt.

Die Gnocchi in sanft kochendem Salzwasser so lange garen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen, auf vorgewärmte Teller geben und mit einer passenden Sauce servieren. Als Saucen eignen sich: Tomatensauce, Bolognese oder Basilikum-Pesto.