

## Gnocchi alla romana

### Zutaten:

200 g Hartweizen-Griess  
1 l Milch  
100 - 150 g Parmesan, frisch gerieben  
3 Eigelb, verquirlt  
100 g Butter  
einige Butterflöckchen, zum Belegen  
Salz, Pfeffer  
Nach Belieben 100 g fein geschnittene Pancetta- oder Speckstreifen

### Zubereitung:

Die Milch aufkochen und bevor sie zu kochen beginnt, das Griess in einem feinen Strahl langsam in die Milch rieseln lassen. Zuerst mit einem Schwingbesen, dann mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Nach etwa 15 Minuten entsteht ein dicker Brei, der sich vom Pfannenboden löst.

Die Pfanne jetzt vom Herd nehmen, die Griess-Masse zwei bis drei Minuten auskühlen lassen und dann zwei Drittel des geriebenen Parmesans, die Butter, die Eigelbe und das Salz zum Griess geben. Sofort kräftig unterrühren, damit die Eigelbe nicht gerinnen.

Die Gnocchi-Masse auf eine befeuchtete Marmorplatte oder auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und mit einem Spachtel etwa 1 cm dick ausstreichen. Man kann aber auch ein Backtrennpapier auf die Griess-Masse legen und die Gnocchi-Masse mit einem Wallholz auf eine Dicke von 1 cm auswallen. Den Teig vollständig auskühlen lassen.

Mit einer Ausstech-Form (diese beim Ausstechen immer wieder ins kalte Wasser tauchen) nach Belieben Kreise, Dreiecke oder Rhomben ausstechen und diese ziegelartig in eine ausgebutterte Gratin-Form legen. Nur eine Schicht machen. Evtl. Pancetta- oder Speckstreifen darüber legen, den restlichen Parmesan darüber streuen und die Gnocchi mit einigen Butterflöckchen belegen.

Dann die Gnocchi alla romana für etwas 15 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat und die Pancetta- oder Speckstreifen knusprig geworden sind. Wenn nötig, die Gnocchi noch schnell unter die Grill-Schlange stellen, bis sie schön Farbe angenommen haben.

\*\*\*