

Gnocchi alla Romana

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 Liter Milch
- 250 Gramm Hartweizen-Griess
- 100 Gramm Parmesan, frisch gerieben
- 100 Gramm Butter
- 2 Eier
- Salz, Muskatnuss

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit 80 Gramm Butter erhitzen und dann mit 1 TL Salz und Muskatnuss würzen.

Die Hitze etwas reduzieren und langsam den Griess einrieseln lassen. Dazu mit dem Schwingbesen gut rühren. Den Griessbrei kochen, bis er richtig dick ist und sich von der Pfanne löst.

80 Gramm frisch geriebenen Parmesan und zwei gut verquirlte Eier dazugeben und vermischen.

Die Masse auf zwei Stück Backpapier verteilen und zwei Rollen formen (Durchmesser circa 6cm). Abkühlen lassen. Die Rollen lassen sich auch gut am Vortag vorbereiten (im Kühlschrank aufbewahren).

Wenn die Rollen kalt und fest sind, in 1.5cm dicke Scheiben schneiden und die Rondellen dann in einer gut gebutterten Gratinform ziegelartig anordnen. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und die restliche Butter in Flocken auf die Rondellen legen.

Bei Umluft und 200 Grad 40-50 Minuten backen. Die Oberfläche muss schön goldbraun und knusprig sein.

Hinweise:

Wenn man nur die Eigelbe verwendet, lässt sich der Brei besser formen, weil er weniger flüssig ist. Die Gnocchi werden dann aber auch ein bisschen trockener. Es empfiehlt sich deshalb eine kürzere Backzeit (circa 15min). Zum Schluss kann man noch kurz den Grill anstellen, damit die Gnocchi trotzdem schön goldbraun werden.

Wenn die Masse zu feucht geraten ist, kann man sie statt zu Rollen formen, auch auf ein grosses, mit kaltem Wasser abespültes Blech geben und circa 1.5cm dick ausstreichen. Wenn die Masse erkaltet ist, in Quadrate (6cm Seitenlänge) schneiden und die Quadrate ziegelartig in einer Gratinform auslegen.