

## Gnocchi Grundrezept

Zutaten für 6 Personen

### Gnocchi:

150 g Weizenmehl griffig  
150 g geschälte, gekochte, mehligte Kartoffeln, noch lauwarm,  
250 g Ricotta,  
2 Eier  
frisch geriebener Muskat, Pfeffer aus der Mühle

Etwas Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Kartoffeln und Ricotta durch eine Kartoffelpresse auf das Mehl drücken.

Eier, Salz und Muskat hineingeben.

80 g Mehl drüberstreuen. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Den Teig teilen und zu zwei Strängen von je 1,5 cm Durchmesser rollen.

Mit dem restlichen Mehl bestäuben.

Stücke von etwa 1,5 cm Länge abschneiden, formen und **über das Gnocchi-Brett drehen**.

Die Gnocchi portionsweise in einen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser geben.

Hitze reduzieren, die Gnocchi gar ziehen lassen.

Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen und in kaltes Wasser legen, damit sie nicht zusammenkleben.