

Gnocchi a la Dumeng

Rezept für 6 Personen

400g mehlig kochende Kartoffeln
2dl Milch
30gr Griessmehl
20gr Paniermehl
2 Eigelb
Salz, Pfeffer und Muskat
80gr Butter
gezupfter Salbei
6EL Parmesan

Die Kartoffeln mit Schale weichkochen, schlälen, auskühlen lassen und durch eine feine Raffel reiben. Die Milch zum Kochen bringen das Griessmehl unter ständigem Rühren beigegeben und ca. 4-5 Minuten leicht kochen. Danach etwas auskühlen lassen.

Das Paniermehl und das Eigelb unter die Griessmasse ziehen. Die Masse mit den geriebenen Kartoffeln gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit genügend, leicht gesalzenem Wasser zum Sieden bringen.

Mit zwei Suppenlöffel die Masse zu Nocken formen und ins leicht kochenden Wasser geben. Die Gnocchi darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die abgetropften Gnocchi auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen. In einer Bratpfanne die Butter zum Schmelzen bringen, den Salbei darin anziehen und über die Gnocchi geben.

BUN APPETIT !