

## Gnocchi

(für 4 Personen)

Zutaten: 800g mehlig kochende Kartoffeln  
200g Mehl  
2 Eier  
1.25 TL Salz  
wenig Muskatnuss und Pfeffer  
Salzwasser, siedend

### Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschliessend heiss schälen. Danach durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.

Das Mehl und die Eier mit dem Kartoffelschnee mischen, würzen, evtl. noch etwas Mehl begeben. Der Teig sollte noch feucht sein, aber nicht mehr stark an den Händen kleben.

Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in etwa 10 gleich grosse Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Diese in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Einzeln mit leichtem Daumendruck über die Zinken einer Gabel rollen, sodass auf einer Seite ein Rillenmuster entsteht.

Die Gnocchi portionenweise in Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen bis sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abtropfen lassen. Gnocchi mit Tomatensauce oder Salbeisauce mischen und servieren.