



## Gnocchi ...

*... oder wie einfache Erdäpfel den Gaumen kitzeln...*

**Zutaten:** für 2 Erdmännchen und 2 Gourmets

600g mehlig kochende Kartoffeln

100g Mehl

Salz

Muskatnuss

1 Eigelb

### Zubereitung

... Die Kartoffeln in der Schale sehr trocken gar kochen (im Backofen oder offen im Dampfkörbchen) ... Mehl auf die Tischplatte sieben und eine Mulde machen ... Salz, Muskatnuss und das Eigelb in die Mulde geben ... Die Kartoffeln schälen und noch heiss durchs Passevite treiben oder durch eine Kartoffelpresse in die Mulde drücken ... Alle Zutaten vorsichtig vermengen und schnell zu einem elastischen glatten Teig kneten (Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh) ... Den Teig kurz ruhen lassen, dann fingerdicke Würste formen und wenige mehlen ... Aus den Rollen Gnocchi abschneiden und mit einer Gabel eindrücken oder über eine grobe Reibe abrollen ... Gnocchi in kochendes Salzwasser geben ... Sobald die Gnocchi an die Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben ...

### Tipps:

... Bringen Sie die Erdmännchen in Stellung und platzieren Sie die zwei Gourmets (oder doch eher Gourmands) an den Fensterplatz ... Servieren Sie die Gnocchis je nach Laune entweder in Salbeibutter geschwenkt oder mit einer Ihrer Lieblingssaucen ... Frisch geriebener Parmesan ist so oder so ein Muss (jedenfalls für die Gourmets) ... Sollten Sie und Ihre Gäste jetzt noch nicht vollends glücklich sein, dann machen Sie es wie Casanova ... Wünschen Sie weitere Glücksmomente oder mehr Erdiges, wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

[http://de.wikipedia.org/wiki/Giacomo\\_Casanova](http://de.wikipedia.org/wiki/Giacomo_Casanova)  
<http://klossmuseum.homepage.t-online.de/Kartoffellust.html>  
<http://www.youtube.com/watch?v=mJ-Qpdqtqyl>  
<http://www.youtube.com/watch?v=ifbDU3a4eOE>  
<http://www.youtube.com/watch?v=AfKh3MATFYE>  
<http://www.youtube.com/watch?v=4LPdw7NLWbl>

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

