Gnocchi

Leckere Kartoffelklößchen – klein, aber fein!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm

Für 4 Personen

800g Kartoffeln, mehlig kochend
140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
ODER 160g Mehlmischung auf Reis-/Kartoffelbasis
2 Eier (Gr. M)
Muskat
Salz

Salzwasser zum Kochen

1. Die Kartoffeln kochen, noch heiß pellen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Kartoffelschnee auskühlen lassen.
2. Mehl, Eier, Muskat und Salz zu dem Kartoffelschnee geben und gut verkneten. Falls der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl zugeben. Die Mehlzugabe ist abhängig von der Kartoffelsorte und Größe der Eier.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 2 cm dicken Teigrolle Formen und diese in jeweils 3 cm breite Abschnitte teilen. Jeden Abschnitt über die Spitzen einer Gabel rollen und dabei leicht flach drücken.
4. Das Salzwasser aufkochen und die Gnocchi portionsweise etwa 2 Minuten garen, bis diese an der Wasseroberfläche schwimmen.

Die fertigen Gnocchi mit dem Schaumlöffel herausnehmen.

Tipp: Gnocchis schmecken lecker zu verschiedenen Saucen oder als Beilage zu Bratengerichten.