

Kartoffelgnocchi

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [21.10.2015](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

300 g mehlige Kartoffeln

1 Ei

1 Eigelb

100 g Mehl

40 g Parmesan gerieben

40 g weiche Butter

Muskatnuss gemahlen

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln am Vortag kochen und schälen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Die Kartoffelmasse auf einer Arbeitsfläche zu langen Würsten formen und alle in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffelgnocchi in siedendem Salzwasser garziehen. Sobald sie schwimmen herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Die fertigen Gnocchi in einer Butterpfanne goldbraun braten.



