

Griessgnocchi römischer Art

Griessgnocchi römischer Art

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [15.06.2022](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen

420 g Vollmilch

20 g Butter

1 Prise Salz und Muskat

90 g gerieben Hartweizen Griess

20 g Sbrinz gerieben (1)

1 Eigelb

15 Fettstoff

20 g Parmesan gerieben (2)

10 g Butter

Zubereitung

Milch, Butter, Salz, Muskat aufkochen. Unter Rührn den Griess mit dem Schwingbesen einrieseln.

Bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten abkochen/ garen/quellen lasse (! wichtig).

Käse/Eigelb daruntermischen.

Masse 1-2 cm dick auf ein mit Öl bestrichenes Pergamentpapier ausstreichen, erkalten lassen.

Mit dem Ausstecher Halbmonde ausstechen, in eine ausgebutterte Gratinform geben, mit dem Parmesan und Butterflocken bestreuen.

Im Ofen bei 180 ° gratinieren

Anrichten/ Präsentation

Auf warme Teller mit dem Fleisch anrichten, mit geschnittenem Schnittlauch (Bluemli) dekorieren.