

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 Rühren den Griess mit dem Schwingbesen einrieseln.
Bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten abkochen/ garen/quellen lassen (! 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 (Blauemli) dekorieren.