

Gnocchi - glutenfrei



Zutaten für 4 Personen:

600 g Kartoffeln
Pfeffer & Salz
2 Eier

100 g Polenta
100 g glutenfreies Mehl
Rosenpaprika
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einen Topf geben. Heißes Wasser angießen und ca. 20 Minuten weich kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und abkühlen lassen.

Die Kartoffelmasse mit einem Ei, einem Eigelb, einer Prise Muskat, Pfeffer, Salz, Polenta, dem glutenfreien Mehl und einer Prise Rosenpaprika verrühren und zu einem festen Teig kneten.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen und dann in Stücke schneiden. Wer möchte, kann für das Aussehen noch mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Achtung! Wenn ihr die Gnocchi ins Wasser gebt, darf es nicht mehr kochen, sonst können sich die Gnocchi auflösen!!!

Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.
Die Gnocchi auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Wer möchte, kann die Gnocchi in 1 TL Butter oder Öl leicht anbraten.

Tipp:

Man kann die Gnocchi gut vorbereiten, so dass man sie später nur noch aufwärmen oder anbraten muss.

Sie schmecken gut mit einer fruchtigen Tomatensauce oder auch als Gratin oder Auflauf. Beliebt sind sie auch mit Salbeibutter und Parmesan.