

Gnocchi selber machen

Du brauchst:

Für den Teig:

- 6 Kartoffeln
- gemischte Kräuter (Kräuter de provence)
- 1 Ei
- Salz
- Mehl (soviel bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt).

Für die Pfanne:

- Tomaten
- Butter
- Salz und Pfeffer



1. 6 Kartoffeln kochen



2. Kartoffeln schälen und stampfen

3. Mit Salz + Kräuter de Provence würzen und vermischen

4. 1 Ei und so viel Mehl einrühren, bis der Teig nicht an den Händen klebt



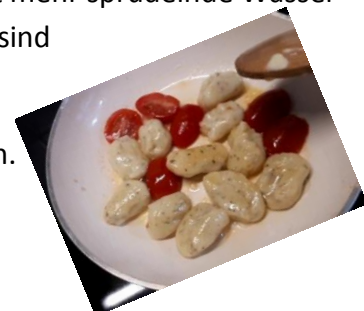
5. Würstchen formen und dann Stücke abschneiden

6. Mit der Gabel die Stücke leicht drücken und eine Art Kaffeebohne-form formen



7. Wasser zum Kochen bringen und dann den Herd runterdrehen. Die Gnocchi in das jetzt nicht mehr sprudelnde Wasser geben. Die oben- schwimmenden Gnocchi sind fertig gekocht

8. In eine Pfanne Butter zerlassen und die Gnocchi anbraten. Beliebig Tomaten und Gewürze dazugeben.



Guten Appetit!

