

Kartoffelteig für Gnocchi's

ZUTATEN (6-8 Personen):

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
Salz
Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
2 Eigelb (Kl. M)
140–180 g Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

1,5 Stunden



ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, trocknen und rundherum mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene eine Stunde garen.

Die Kartoffeln kurz abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eigelbe und Mehl zugeben und schnell mit einem Kochlöffel vermischen, bis alle Zutaten gut verbunden sind. Kartoffelteig je nach Rezept weiterverarbeiten.

