

Gnocchi selber machen



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 kg Pellkartoffeln
- 500 g Mehl
- 100 g Grieß
- Salz

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 5 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

So stellst du die Gnocchi selber her

1. Für die selbstgemachten Gnocchis kochst du zuerst die Pellkartoffeln. Du musst sie dann gleich pellen und gleich noch heiß mit der Kartoffelpresse zerdrücken.
2. Dann gibst du Mehl und Grieß dazu und schmeckst den Gnocchiteig mit Salz ab. Anschließend lässt du den Teig etwas ruhen.
3. Rolle dann fingerdicke Rollen aus dem Teig und schneide kleine Stückchen ab, die du zu Kügelchen - den Gnocchis - formst. Drücke zum Schluß noch die Gabel mit der flachen Seite etwas in die Gnocchis um ihnen ein schönes Muster zu geben.

4. Jetzt kommen die Gnocchis nur noch in kochendes Salzwasser bis sie oben schwimmen – dann sind sie gar und du kannst sie servieren.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

