

GNOCCHI À LA MOPPI



Du brauchst:

1 kg mehligkochende
Kartoffeln
2 Eigelb
150 g Mehl
(am besten Typ 00)
Salz

So geht's:

Lass dir bei diesem Rezept von einem Erwachsenen helfen!

1. Kocht Kartoffeln bis sie weich sind.
2. Lasst die Kartoffeln gut abkühlen. (Am besten über Nacht.)
3. Schält die Kartoffeln. Mit einem kleinen Küchenmesser geht das besonders gut.
4. Presst die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse in eine große Rührschüssel. Gebt die beiden Eigelb und das Mehl dazu und knetet die Masse mit den Händen, bis eine glatte Masse entsteht. Aber Achtung: Nicht zu lange Kneten, sonst wird der Teig zu feucht und klebrig.
5. Formt Daumendicke lange Rollen aus dem Teig und schneidet sie in ca. 3 cm große Würfel.
6. Rollt die Würfel in der Hand zu Murmeln, drückt dann mit einer Gabel vorsichtig das typische Gnocchimuster in die Murmeln.
7. Kocht die Gnocchi 2-3 Minuten in Salzwasser. Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
8. Zu Gnocchis passt hervorragend das Leckerladen-Pesto oder eine Brokkoli-Frischkäse-Soße. Du kannst die Gnocchi aber auch einfach kurz in der Pfanne mit Olivenöl oder Butter anbraten.

Moppi wünscht guten Appetit! WUFF!