



Gefüllte Gnocchi – Ricotta trifft Kartoffelglück

Zutaten gefüllte Gnocchi

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochende oder vorwiegend festkochend
- 100 g Mehl
- 60-70 g Hartweizengries
- 30 g Butter
- 100 g Ricotta
- 2 El Parmesan
- 125 g Mozzarella
- 2 Eigelb
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst werden die Kartoffeln mit der Schale gewaschen und auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt, verteilt. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 1 Stunde garen lassen.

Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen bis sie lauwarm sind. So lange Sie noch warm sind pellen und anschließend zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, Muskat und 2 gestrichene Teelöffel Salz zugeben.

Die Arbeitsfläche mit doppelt gemahlenem Hartweizengrieß bestäuben, Mehl oder Stärke gehen natürlich auch. Jetzt das Mehl und die Kartoffelmasse auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Kuhle machen. Eigelbe, Grieß, Butter und Stärke hineingeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.



Für die Füllung den Mozzarella klein hacken und mit Ricotta und Parmesan vermischen. Mit einer Prise Salz würzen. Von dem Kartoffelteig etwas abstechen und einen Fladen formen. Von der Füllung etwas in die Mitte geben und den Teig zu einem Halbmond zusammen klappen. Die Seiten gut andrücken und nun mit leicht befeuchteten Händen zu einer Kugel formen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, eine Prise Salz hinein geben. Sobald das Wasser sprudelnd kocht die Hitze reduzieren. Die gefüllten Gnocchis hineingeben und aufsteigen lassen. Ca. 8 Minuten im Wasser ziehen lassen und mit einer Schaumkelle heraus nehmen.

Die gefüllten Gnocchi lassen sich nun noch beliebig variieren. Ob ein leckeres Pesto oder mit gebratenem Gemüse, alles ist möglich.