



Kartoffelgnocchi mit Schinken-Sahnesoße und Zucchini spaghetti – cremig, herzhaft & selbstgemacht

Grundrezept Kartoffelgnocchi

- 800 g gleich große vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Bio Zitrone
- 30 g Butter
- Muskat, Salz
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 60-70 g Hartweizengrieß
- 25 g Mehl
- 25 g Speise- oder Kartoffelstärke

Außerdem

- Kartoffelpresse,
- doppelt gemahlener Hartweizengrieß (Semola di grano duro rimacinata)

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. Solange Sie noch warm sind pellen und anschließend zweimal durch die Kartoffelpresse drücken.

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, Zitronenschale, Butter und Stärke hineingeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig anschließend in 4-5 Portionen teilen und gleichmäßig zu einer ca. 1,5 cm dicken, rissfreien Rolle formen. Die Arbeitsfläche und die Hände können weiterhin immer mit Mehl oder Hartweizengrieß bestäubt sein. Die Rollen werden nun in 2 cm breite Stücke geteilt, mit einem Teigschaber oder Messer. Sobald die Gnocchi geschnitten sind, werden mit einer Gabel die Rillen eingedrückt.

Zum Schluss werden die Gnocchi in reichlich kochendes Wasser gegeben, die Hitze reduzieren und die Gnocchi ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi mit der Schaumkelle herausnehmen.