



A diagram of a cell with a nucleus and nucleolus. The cell is represented by an oval outline. Inside, there is a smaller circle representing the nucleus, which contains a smaller dot representing the nucleolus. There are also several small dots scattered in the cytoplasm.

Zutaten für 2 Personen

Platz für Notizen:



Friweika
Aus Liebe zur Kartoffel





LOS GEHT'S!



www.friweika.de



ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln vorbereiten

- Kartoffeln waschen und in der Schale gar kochen.
- Kartoffeln pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.



MUSKATNUSS

Schon eine kleine Prise Muskat sorgt für ein besonders warmes, leicht süßliches Aroma und macht Kartoffelgerichte extra herzhaft.

2. Teig vorbereiten

- Mit Mehl und Ei verkneten, mit Salz und ein wenig Muskat würzen.
- Eventuell noch etwas Mehl zufügen, wenn der Teig zu feucht ist.



MEHL

Die Mehltypen werden durch den Mineralstoffgehalt des Mehls bestimmt. Je höher die Typennummer, desto mehr Mineralstoffe enthält das Mehl und desto dunkler ist seine Farbe.

3. Gnocchi formen

- Teig in mehrere Portionen teilen und nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Strängen rollen.
- Abgedeckt einige Minuten ruhen lassen.
- Mit einem Messer etwa 1 cm dicke Stücke abtrennen und mit einer Gabel das typische Gnocchi-Muster aufdrücken.

4. Gnocchi kochen

- In einem großen Topf mit siedendem Salzwasser einige Minuten garen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen.

