

Käsegnocchi - Gnocchi alla bava

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Gnocchi

1 kg Kartoffeln
200 g Mehl
1 Prise(n) Salz
1 Ei

Für die Sauce

150 g Fontinakäse
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer

- 1 -

Kartoffeln waschen. In einen Topf mit kaltem Wasser erhitzen und so lange kochen bis sie weich werden. Dann schälen.

- 2 -

Mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auslegen.

- 3 -

Mehl sieben, zum Kartoffelstampf geben, Ei hinzugeben und so lange kräftig kneten bis ein weicher Teig entsteht.

- 4 -

Teig zusammenrollen und mit einem Messer kleine Gnocchis daraus schneiden. Mit einer Gabel vorsichtig das typische Gnocchimuster ziehen.

- 5 -

Gnocchi in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche kommen mit einer Schaumkelle herausnehmen und zur Seite legen.

- 6 -

Fontinakäse in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Sahne in einen Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und so lange kochen bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

- 7 -

Gnocchi mit der Sauce vermengen und servieren.