SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Rüebli Gnocchi

SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Zutaten für 4 Personen:

Teig

600 Gramm mehlig kochende Kartoffeln
300 Gramm Rüebli
200 – 250 Gramm Weissmehl
100 Gramm Halbfettquark
1Ei
½ Teelöffel Salz
Wenig Muskat

Salzwasser, siedend

SCHLECKMÄULER & TEIGFRESSER
DAS KOCHATELIER FÜR KINDER

Zubereitung Teig:

Kartoffeln und Karotten in Stücke schneiden.

In Salzwasser ca. 15 Min. weichkochen, oder im Dampfkochtopf garen.

Wasser abgiessen und die Kartoffeln und Rüebli in der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weisslich und trocken sind,

Durch ein Passe-vite treiben, abkühlen lassen.

Dann das Mehl und den Quark daruntermischen. Ei beigeben, würzen, von Hand gut mischen.

Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. etwas Mehl beigeben.

Gnocchi formen:

Masse mit wenig Mehl zu 4 Rollen formen. Ca. 2 cm Ø

Dann in 2 cm lange Stücke schneiden.

Gnocchi auf ein bemehltes Tuch legen.

Gnocchi kochen:

Gnocchi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, auf eine Platte geben, Öl beigeben, warm stellen oder in einer Pfanne goldbraun anbraten.