

KARTOFFELGNOCCHI

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 50 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 0.50

Nährwert pro Rezept

292 Kcal, 20 g Fett, 54 g KH

Zutaten

- | | | | |
|--------|---------------------------|---|---|
| 150 g | <u>Kartoffeln</u> | 1 | in der Schale kochen
schälen und passieren |
| 20 g | Weissmehl | | |
| 1 Stk | <u>Eigelb</u> | 2 | zugeben und zu einem Teig verarbeiten
nach Belieben würzen |
| 1.5 kg | <u>Wasser, ungesalzen</u> | 3 | aufkochen
Gnocchi formen und pochieren |

Tipp

Bei den Gnocchi Erfasse das Gewicht erst nach dem Du das Wasser abgeschüttet hast. Sonst musst Du das Wasser mitwürzen.