

Gnocchi selber machen

Zutaten für 8 Portionen:

- 1 kg [Pellkartoffeln](#)
- 500 g Weizenmehl
- 100 g Grieß
- Salz



Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Für die selbstgemachten Gnocchis kochst du zuerst die Pellkartoffeln. Du musst sie dann gleich pellen und gleich noch heiß mit der Kartoffelpresse zerdrücken.
2. Dann gibst du Mehl und Grieß dazu und schmeckst den Gnocchiteig mit Salz ab. Anschließend lässt du den Teig etwas ruhen.
3. Rolle dann fingerdicke Rollen aus dem Teig.
4. Schneide kleine Stückchen ab, die du zu Kugeln - den Gnocchis - formst.
5. Drücke zum Schluß noch die Gabel mit der flachen Seite etwas in die Gnocchis um ihnen ein schönes Muster zu geben.
6. Koche die Gnocchis in siedendem Salzwasser bis sie oben schwimmen. Dann sind sie gar und du kannst sie servieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

