



# Görziger Kartoffel-Gnocchi

*Rezept von Olaf Kosert*

## ZUTATEN

für 4 Portionen

500 g Kartoffeln (mehligkochend)  
120 - 140 g Mehl (405) (Menge je nach Mehligkeit der Kartoffelsorte)  
2 Eigelb  
50 g geriebener Parmesan  
Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

Pellkartoffeln kochen und pellen. Noch warm durch eine Kartoffelpresse geben. Mit ca. 1 TL Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Eigelbe und Mehl dazugeben und locker vermengen, bis der Teig sich formen lässt. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl hinzufügen. Ist er zu trocken, noch 1 bis zwei Eigelb dazugeben. Einen Laib formen und 20 min bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche vierteln und jedes Viertel zu einer Rolle von etwa 2 cm Durchmesser formen. Davon mit einem Teigschaber oder Messer ca. 2cm dicke Teigstücke abtrennen. Zu Kugeln rollen und mit einer Gabel etwas andrücken.

In kräftig gesalzenem Wasser leicht sprudelnd gar ziehen lassen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen.

Dann mit einer Sauce oder in Butter und Olivenöl gebraten servieren.

Variante 1: 1 Zwiebel würfeln, in Olivenöl anschwitzen, zwei Dosen gehackte Tomaten hinzugeben, 1-2 Knoblauchzehen kleingeschnitten hinzugeben, mit etwas Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischem gehacktem Basilikum bestreuen. Darin die heißen Gnocchi schwenken. Mit geriebenem Parmesan servieren.

Variante 2: Butter und Öl in der Pfanne erhitzen, die gekochten, abgetropften Gnocchi von beiden Seiten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen. 2 in dünne Scheiben geschnittene Knoblauchzehen, 100 g eingelegte, in Streifen geschnittene Tomaten und 500 g Cherry-Tomaten im Fett anbraten, gut mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Handvoll Babyspinat hinzugeben, mit den gebratenen Gnocchi vermengen, mit frischem gehacktem Basilikum, geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen servieren.