

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Rosina Gruber

Zutaten

Gnocchi

800 G	Kartoffeln
150 G	Mehl
1	Ei
	Salz
	Muskat

Sauce

30 G	Butter

250 G	Blauschimmelkäse
125 ML	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer
0,5 TL	Curry (optional)

Zubereitung

Gnocchi

1. Gekochte Kartoffeln passieren, mit griffigem Mehl, Salz, Muskat und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen, in 2 cm lange Stücke schneiden, oval formen und ca. 60 Minuten trocknen lassen.
3. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Sauce

1. Die Butter mit dem Käse bei geringer Hitze schmelzen.
2. Mit Schlagobers aufgießen, heiß werden lassen, würzen, abschmecken, mit den heißen Gnocchi vermischen und wer möchte mit geriebenen Käse/Parmesankäse bestreuen.

Um diese Farbenvielfalt am Teller zu erhalten wurden hier drei verschiedene Kartoffelsorten verwendet. Fast schon magisch, was die Natur alles zaubern kann.