Gnocchi mit Fenchelsoße

Nudel-Gerichte » Gnocchi

Zutaten (4 Portionen)

» 1kg Kartoffel(n)
» 1 Ei(er)
» 1 Eigelb
» 175g Mehl
» Salz & Pfeffer
» Öl
» 4 EL Olivenöl
» 1 EL Zitronensaft
» 2 EL Fenchelkraut
» Parmesan

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Kartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 200°C 1 Stunde garen. Heiße Kartoffeln schälen, Kartoffeln leicht zerdrücken und Ei, Eigelb und soviel Mehl unterrühren, das ein weicher leicht klebriger Teig entsteht.

2. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kleine Klöße Kartoffelteig in den Händen rollen und ins Kochwasser geben. Gnocchi portionsweise kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen, jeweils 4-5min. Mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und in die vorbereitete Auflaufform geben.

3. Zutaten für die Soße mit 2EL kochendem Wasser verrühren, abschmecken und über die Gnocchi gießen. Im Ofen 6-8min bis zum Köcheln erhitzen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Fenchelkraut garniert sofort servieren.

angelegt am: 30.03.2006 Rezept-Nr: 1999

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke