




Ricotta-Kartoffelgnocchi






Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 120 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Leicht – Für alle
	Menge	6 Personen

Features

	Teller	Vegi - Gnocchi
	Typisches Produkt	Ricotta – 0 km
	Geeignet für	Herbst - Familien-Mittagessen

Kartoffel- gnocchi

ZUTATEN

- 1 Ei
- 400 g Kartoffeln
- 180 g Halbfett-Ricotta
- 50 g Sbrinz
- Salz und Muskatnuss nach Bedarf
- 42 g Weissmehl
- 42 g Griess

Kartoffel- gnocchi

ZUBEREITUNG

1. Dämpfen Sie die Kartoffeln, lassen Sie sie trocknen, passieren Sie sie mit der Flotte Lotte und lassen Sie sie ruhen;
2. Die Eier schlagen und den Ricotta-Käse hinzufügen;
3. Kartoffelpüree, Mehl und Griess hinzufügen und gut vermischen;
4. Lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen, damit er eindickt;
5. Reichlich Salzwasser kochen;
6. Mit Hilfe eines Löffels Gnocchi formen und in kochendes Wasser gleiten lassen;
7. Für 5 Minuten kochen;
8. Abtropfen lassen und mit der vorgesehenen Sauce anrichten.