

Einkorn Gnocchi

Zutaten

500g	Milch
75g	Butter
1,5 TL	Salz
500g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
2	Eier

Zubereitung



- Milch, Butter und Salz in einen Topf geben und aufkochen
- Das Mehl auf einen Sitz in den Topf geben und mit einem Rührlöffel gut vermengen
- Die Eier nacheinander zugeben und verrühren, bis es sich mit dem Teig komplett verbunden hat.
Das zweite Ei erst zugeben, wenn sich das Erst komplett mit dem Teig verbunden hat
- Das geht am Besten mit dem Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Den fertigen Teigloß auf eine Arbeitsplatte geben und in 4-5 Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem langen Strang rollen und kleine mundgerechte Stücke abstechen.
- Jedes Teilstück zu einer Kugel formen und mit einer Gabel die typischen Gnocchi-Rillen eindrücken.
Du kannst die Teigstücke nach dem Abstechen direkt mit der Gabel bearbeiten. Die Gnocchi werden dann aber nicht so schön gleichmäßig
- 3 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und einen TL Salz zugeben
- Die Gnocchi in Portionen in das Salzwasser geben und bis zum Aufschwimmen garziehen lassen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen, sondern nur noch siedend.
- Mit einem Schaumlöffel die Gnocchi aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und bis zur Weiterverarbeitung warm halten

Überbackene Gnocchi: die Gnocchi in eine Auflaufform gegeben, mit Käse überbacken und mit einem frischen Salat servieren