

Gnocchi

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, bis 16.2.06, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Donnerstag, 16. Februar 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Fisch	3
Fleisch	5
Süß	9
Vegetarisch	11

Inhaltsverzeichnis

Gnocchi	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Fisch	3
Gnocchi mit Steinpilz 1 Ei M	3
Neptuns Gnocchi mit Hummercremesauce 2 Ei M	4

Fleisch.....	5
Bergische Gnocchi 2 Ei M.....	5
Gnocchi mit Rindfleisch 1 Ei + 1 Eigelb.....	6
Gnocchi Verde 2 Ei M.....	6
Rinderfilet nach sardischer Art mit Gnocchi 1 Eigelb M.....	7
Schinken Gnocchi oder Nudelauflauf M.....	9
Süß.....	9
Karamellierte Rote Bete mit Käse Gnocchi 2 Eigelb M.....	9
Süße Gnocchi 2 Ei M.....	10
Vegetarisch.....	11
Bärlauch Gnocchi I 3 Eigelb M.....	11
Bärlauch Gnocchi II 3 Eigelb M.....	12
Bärlauch Gnocchi mit Zitronenbutter 3 Eigelb M.....	13
Bärlauch Gnocchi mit Tomatensoße 1 Ei + 2 Eigelb M.....	14
Bärlauch Gnocchi mit Zitronenbutter 3 Eigelb M.....	15
Eiernockerl 5 Ei M.....	16
Gnocchi 1 Eigelb M.....	17
Gnocchi al Piemontese 2 Eigelb M.....	18
Gnocchi alla Romana 2 Eigelb M.....	19
Gnocchi di Ricotta 2 Ei + 1 Eigelb M.....	20
Gnocchi di Semolino 1 Eigelb M.....	21
Gnocchi in Salbeibutter 2 Ei M.....	21
Gnocchi in Spinat Sahne Sauce M.....	22
Gnocchi Käse Pfanne 2 Eigelb M.....	23
Gnocchi mit Basilikum M.....	24
Gnocchi mit Basilikumpesto M.....	25
Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen 1 Ei M.....	25
Gnocchi mit Kräutern und Pinienkernen 1 Eigelb M.....	26
Gnocchi mit Orangen in Ingwerbutter M.....	27
Gnocchi mit Tomatensauce 1 Ei.....	28
Gnocchi mit Tomatensoße 1 Eigelb.....	29
Gratinierte Spinat Gnocchi 2 Eigelb M.....	30
Grieß Gnocchi mit Tomatensauce 2 Ei M.....	31
Grieß- Gnocchi mit Paprikagemüse 1 Ei M.....	32
Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi 1 Ei M.....	33
Hausgemachte Gemüsebrühe mit Gnocchi M.....	34
Hausgemachte Gnocchi.....	35
Kartoffel Gnocchi mit Petersilienwurzelpfanne 1 Ei M.....	36
Kräuter Gnocchi mit Salbeibutter 2 Ei M.....	37
Kürbis Gnocchi 1 Ei M.....	38
Kürbis Gnocchi M.....	38
Kürbis Gnocchi mit Pilzen aus dem Ofen 2 Eigelb M.....	39
Kürbis Gnocchi mit Pilzragout 1 Ei.....	40
Kürbis Gnocchi mit Salbeibutter 2 Eigelb.....	41
Kürbiskern- Gnocchi mit Paprikaragout 1 Eigelb.....	42
Mohn Gnocchi in Safran Orangen Butter 1 Ei M.....	43
Rote Gnocchi 2 Ei M.....	43
Rucola Gnocchi 2 Eigelb.....	44

Spinat Gnocchi	45
Spinat Gnocchi 2 Ei + 1 Eigelb M.....	46
Spinat Gnocchi mit Ricotta 1 Ei + 1 Eigelb M.....	47
Spinat Ricotta Gnocchi 2 Ei M.....	48
Steinpilz Gnocchi 1 Ei M.....	49
Tomaten Mozzarella Gnocchi 2 Eigelb M.....	49
Überbackene Spinat Gnocchi 2 Ei M.....	50
Vollwert Gnocchi.....	51
Wirsingintopf mit Käse Gnocchi 1 Eigelb M.....	52
Würzige Spinat Gnocchi mit Gorgonzola Soße M.....	52
Hinweis für Word.....	53
Hinweis Ei.....	54
Hinweis M.....	54

Fisch

Gnocchi mit Steinpilz 1 Ei M

Rahm und Lachs

Zutaten für 2 Portionen

500 g Kartoffeln, ungeschält, gewaschen

80 g Mehl

1 Eier

50 g Parmesan, gerieben

150 g Steinpilze, gefroren

400 g Lachsfilet

50 ml Wein, weiß, trocken

300 ml Sahne

1 Bund Schnittlauch

Pfeffer, schwarz, gemahlen

Butter

Pfeffer, weiß, gemahlen

Salz

Muskat, gemahlen

Zubereitung

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen, abschütten, ausdampfen und abkühlen lassen. Dann abpellen und fein zerstampfen, das Mehl, das Ei und den Parmesan untermengen. Abschmecken mit Salz, weißem

Pfeffer und etwas Muskat. Die Kartoffelmasse in ca. 1cm dicke Stränge rollen und mit einer Palette in ca. 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Die Gnocchi über eine Gabel rollen und in gesalzenes, kochendes Wasser geben. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Aus dem Wasser schöpfen und auf einem geöltem Blech abkühlen lassen.

Die geputzten Steinpilze in Scheiben schneiden, in Butter anbraten und mit Salz und weißem Pfeffer würzen, den Weißwein zugeben und völlig einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und noch etwas köcheln lassen. Ggf. etwas nachschmecken und den Schnittlauch einstreuen. Das enthäutete und grätenfreie Lachsfilet in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und mit wenig Zitronensaft und Salz würzen. Die Gnocchi in der Steinpilzsauce erwärmen und in der Mitte eines großen Tellers anrichten. Die Lachsscheiben kreisförmig an die Gnocchi legen. Die Teller in einen auf 160 °C vorgeheizten Ofen stellen. Nach knapp 5 Min. ist der Lachs gar.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
09.08.02 Biene62

Neptuns Gnocchi mit Hummercremesauce 2 Ei M

Zutaten für 2 Portionen
3 große Pellkartoffeln
Mehl, fein

2 Eier

1 Prise Salz
4 m.-große Schalotten

1 handvoll Shrimps

1 Ei Butter Hummerbutter

250 ml Sahne

1 Glas Wein, weiß o. rosé

1 Zweig/e Dill, frisch

Zubereitung

Außerdem: 3 Ei Tarama rosa Rogencreme, Türk. o. Griech.
Man zerdrücke die Pellkartoffeln füge die zwei Eier, eine Prise Salz, Mehl und das Tarama hinzu. Anschließend formt man mit einem Esslöffel die Gnocchi, gart sie ca. 20 Min. in köchelndem Wasser.
Sauce: Schalottenwürfel glasig dünsten, Hummerbutter zergehen lassen und mit dem Weiß- bzw. Rosé ablöschen. Sahne oder Creme fraise dazu und reduzieren lassen. Mit dem frischen Dill und Salz würzen. Fertig.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
13.11.01 Truni

Fleisch

Bergische Gnocchi 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln

250 g Mehl

2 Eier

Salz

Muskat

400 g Champignons, braun

80 g Speck, durchwachsen am besten Frischlingsspeck

250 ml Sahne

1 Bund Rucola, ersatzweise Blattspinat

etwas Butter

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln weich kochen, heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die zwei Eier zugeben, vermischen und soviel Mehl unterkneten, bis der Teig nicht mehr an den Fingern kleben bleibt. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Mit einem Löffel Nocken abstechen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser bei heruntergestellter Temperatur ca. 4 Minuten köcheln und anschließend abtropfen lassen.

Für die Sauce den kleingeschnittenen Speck in etwas Butter anschwitzen, die in Scheiben geschnittenen Champignons zugeben und mit der Sahne auffüllen. Die Sauce einkochen lassen, bis sie sämig ist, salzen und pfeffern und den Rucola kurz unterrühren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
28.02.05 Rabenzahn

Gnocchi mit Rindfleisch 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen
1 kg Kartoffeln, mehlig

1 Eier

1 Eigelb

150 g Mehl
500 g Tomaten
1 Schalotten
3 El Olivenöl

300 g Rinderfilet, gewürfelt

1 Zehe/n Knoblauch
80 g Semmelbrösel
2 El Butter
80 ml Marsala
Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung

Kartoffeln kochen, abgießen, pellen und durch die Presse drücken. Ei, Eigelb und etwas Salz unter die Masse kneten und soviel Mehl dazutun, dass ein schöner luftiger Teig entsteht.

Teig gut durchkneten und fingerdicke Rollen formen. Rollen in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und die Oberflächen jeweils mit dem Gabelrücken andrücken. Gnocchi in heißem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Tomaten in Würfel schneiden. Schalotte würfeln. Öl erhitzen und die Tomaten zusammen mit dem Fleisch, den Schalotten und dem durchgepressten Knoblauch braten, gut salzen und pfeffern.

Gnocchi abgießen und in den Semmelbröseln wenden. Butter erhitzen und die Gnocchi mit dem Marsala in einer Pfanne anbraten und zusammen mit dem Fleisch servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.02.04 barcelona2002

Gnocchi Verde 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
80 g Butter
80 g Semmelbrösel
250 g Quark, Topfen Fettgehalt 10 %
1 Pck. Spinat, doppelt passiert 225 g, TK

2 Eier

60 g Parmesan, gerieben

Muskat

1 große Zwiebeln

3 Zehe/n Knoblauch

4 Karotten

2 Gelbrübe

1 m.-große Sellerie, Zeller

8 kleine Tomaten, Paradeiser

Olivenöl

5 Ei Tomatenmark

60 ml Wein, rot

250 ml Hühnerbrühe od. Rindersuppe evtl. Suppenwürfel

Thymian

Oregano

Salz

Pfeffer

Spinat auftauen und gut abtropfen lassen, Butter schaumig rühren, Eier zufügen gut verrühren. Topfen, Brösel, Spinat mit 4 dag Parmesan vermengen mit Muskatnuss, Salz u. Pfeffer gut durchrühren und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen. Inzwischen Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Paradeiser überbrühen, schälen, vierteln und das Fruchtfleisch würfelig schneiden. Karotten, gelbe Rübe, Sellerie schälen und ebenfalls klein würfelig schneiden.

Öl erhitzen, und das Gemüse rösten, Paradeismark dazugeben kurz anschwitzen lassen und mit der Suppe und dem Rotwein aufgießen und weich dünsten lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Aus dem Nockerlteig ca. 2 cm große Kugeln formen und ca. 10 Minuten im Salzwasser kochen lassen. Aus dem Wasser heben und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Backrohr auf 220 Grad aufheizen, eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen die Spinatnockerln hineinlegen mit restl. Parmesan und zerlassener Butter beträufeln und bei starker Oberhitze überbacken. Mit der Gemüsesauce servieren.

Man kann auch eine Fleischsauce machen: 40 dag Faschiertes rösten und vom Gemüse nur die Hälfte verwenden.

Brennwert p. P.: 810

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

15.02.05 nipla1

Rinderfilet nach sardischer Art mit Gnocchi 1 Eigelb M

für 2 Personen -

Zubereitungszeit 1 ½ Stunden

Pro Portion 600 kcal, 48 g KH, 19 g Fett = 29 %

Je 2 EL geh. Petersilie und Basilikum

1 EL ger. Parmesan

1 ½ EL Paniermehl,

Salz,

Pfeffer

1 Scheibe (30 g) halbfetter Hartkäse

375 g Rinderfilet am Stück

2 TL Olivenöl

e 2 Salbeiblätter und frische Majoranzweige

3 EL Tomatensaft

50 ml trockener Rotwein

Für die Gnocchi:

250 g mehlig kochende Kartoffeln,

1 Eigelb

70 g Mehl

Salz

Für das Fleisch die Kräuter mit dem Parmesan und dem Paniermehl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse in fingerbreite Streifen schneiden. Das Rinderfilet der Länge nach einschneiden, mit der Kräuter-Parmesan-Mischung und den Käsestreifen füllen und dann mit Rouladen-nadeln fixieren (oder mit Küchenschnur zusammenbinden). Den Backofen auf 180 °C vorheizen, das Öl in einem Bräter erhitzen. Salbei und Majoran darin anbraten, das Fleisch hinzufügen und von allen Seiten kräftig anbraten. Den Tomatensaft mit dem Rotwein mischen und die Hälfte der Flüssigkeit zum Fleisch geben. Den Bräter in den Ofen schieben und das Fleisch etwa 30 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Den Kartoffelbrei mit dem Eigelb, Mehl und Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu Röllchen formen, in 2 cm lange Stücke schneiden und diese mit einem Gabelrücken auf beiden Seiten etwas andrücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die restliche Tomatensaft-Rotwein-Mischung in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Den Bratensatz mit etwas Wasser lösen und zur Flüssigkeit geben. Den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Gnocchi und der Sauce servieren.

Schinken Gnocchi oder Nudelauflauf M

2 Portionen

Zutaten:

200 g Nudeln (oder 400 g Gnocchi - dann Kalorien neu berechnen)

200 ml Milch (1,5 %)

100 g Schmelzkäse von Du darfst

1 TL gekörnte Brühe

1 Pr. Muskat

1 EL Speisestärke oder Soßenbinder

150 g Tomato al Gusto mit Champignons o. Kräuter

100 g gekochter Schinken,

Salz

Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten, abgießen und abtropfen lassen.

Milch erwärmen, Schmelzkäse dazugeben und unter Rühren auflösen. Mit Brühe und Muskat würzen. Speisestärke in etwas Wasser anrühren oder den Soßenbinder direkt in die Käsesauce einrühren und einmal aufkochen lassen. Die Tomatensauce hinzufügen und alles gut durchrühren. Den Schinken in Streifen schneiden und mit Gnocchi/Nudeln vermischen und beides zusammen in eine feuerfeste Form geben. Sauce über die Gnocchi gießen und ca. 12 - 15 Min. im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad überbacken.

Fettprozent: 11,36 % Kal: 538,5 Fett 6,8 g

Süß

Karamellisierte Rote Bete mit Käse Gnocchi 2 Eigelb M

Zutaten für 2 Portionen

4 große Rote Bete

1 Stange/n Zimt

30 g Butter, geklärte

15 g Puderzucker

2 cl Orangensaft

1 cl Zitronensaft

1 cl Aceto Balsamico

Für die Gnocchi

½ l Milch

50 g Butter

120 g Grieß

75 g Parmesan

2 Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskat

Zubereitung

Die Rote Bete unter fließendem Wasser gut säubern. In reichlich Salzwasser mit der Zimtstange gar kochen ca. 40 Minuten
Dann in Eiswasser abschrecken, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Käse - Gnocchi die Milch mit 25 g Butter und den Gewürzen aufkochen. Den Grieß langsam einlaufen lassen und dabei kräftig mit dem Schneebesen umrühren. Mit einem Holzlöffeliterrühren bis sich der Teig vom Topfboden löst man nennt dies abbrennen. Die Masse vom Herd nehmen und auf ca. abkühlen lassen.

Nun 30 g vom Parmesan und die Eigelbe unterrühren und die Masse auf ein geöltes Blech ca. 1,5 cm hoch ausstreichen. Völlig erkalten lassen. Mit einem Ausstecher, 3 cm Durchmesser, Scheiben ausstechen. In eine gebutterte Gratinform setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Mit Butter beträufeln und bei starker Oberhitze im Backofen überbacken. Während des Backvorganges die Butter für das Gemüse zerlassen und den Puderzucker darin karamellisieren lassen. Die Rote Bete - Scheiben zugeben und durchschwenken.

Mit Orangensaft, Zitronensaft und Balsamico-Essig ablöschen und sirupartig einkochen.

Auf vorgewärmten Tellern einen Kranz von Rote-Bete-Scheiben anrichten und mit der Kochflüssigkeit beträufeln. Die Käse Gnocchi in die Mitte setzen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

16.04.05 otto42

Süße Gnocchi 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

2 Eier

250 g Mascarpone

3 Ei Honig

250 g Maisgrieß

100 g Butter
250 g Preiselbeeren, aus dem Glas
1 Ei Zucker

200 g Crème double

Salz
Minze

Zubereitung

Die Eier mit Mascarpone, Honig und Maisgrieß verrühren. Ca. 1 Stunde quellen lassen.

Aus der Grießmasse mit zwei Teelöffeln Gnocchi abstechen und diese in siedendes, gesalzenes Wasser geben. Darin ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend in heißer Butter rundherum braun braten.

Die Preiselbeeren mit dem Zucker und der Creme double verrühren. Die Gnocchi warm mit der Preiselbeersauce anrichten. Mit Minze garnieren und servieren.

Brennwert p. P.: 876

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

22.11.05 Greuther0

Vegetarisch

Bärlauch Gnocchi I 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln Erdäpfel, mehlig kochend
120 g Grieß Hartweizengrieß, fein gemahlen
1 Ei Mehl, griffig
1 Bund Bärlauch

50 g Parmesan, geriebener

3 Eigelb

etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Gnocchi Erdäpfel in der Schale im Dämpfeinsatz zugedeckt weich garen; das Wasser abgießen; die heißen Erdäpfel in den Topf geben und

auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen; die Erdäpfel sollen ganz trocken werden, damit möglichst wenig Grieß beigefügt werden muss; danach noch heiß schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken; Bärlauchblätter waschen und in feine Streifen schneiden; Grieß, Mehl, Bärlauch, Parmesan, Dotter und Gewürze unter die Erdäpfel mischen und rasch zu einem weichen Teig verarbeiten.

Den Erdäpfelteig in zwei bis vier Portionen teilen; diese auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen; 3-4 cm lange Stücke abschneiden und mit einer bemehlten Gabel eindrücken, damit das typische Muster entsteht; die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen; in einer passenden Pfanne mit der Butter warm werden lassen; Gnocchi in reichlich, siedendem Salzwasser bissfest kochen; sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausheben und in der warmen Zitronenbutter schwenken.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
22.07.03 elkuba

Bärlauch Gnocchi II 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen
750 g Kartoffeln, mehligkochend
100 g Grieß, Hartweizen
4 Blatt Bärlauch

50 g Parmesan

3 Eigelb

Pfeffer
1 Zitronen, unbehandelt
100 g Butter
Pfeffer, schwarz und grob gemahlen
Salz

Zubereitung

Für die Gnocchi die Kartoffeln in der Schale zugedeckt weich garen. Das Wasser abgießen, die heißen Kartoffeln in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Die Kartoffeln sollen ganz trocken werden, damit möglichst wenig Grieß beigefügt werden muss. Die Kartoffeln noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden. Grieß, Bärlauch, Parmesan, Eigelb und Gewürze unter die Kartoffeln mischen. Von Hand rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Zum Formen den Kartoffelteig in zwei bis vier Portionen teilen und diese auf Grieß zu ca. zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Drei bis vier Zentimeter lange Stücke abschneiden, über eine gemehlte Gabel drücken, damit das typische Muster entsteht.

Für die Sauce:

Die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. In einer weiten Bratpfanne mit der Butter warm werden lassen. Gnocchi portionenweise in reichlich siedendem Salzwasser kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die warme Butter geben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, sofort servieren.

Dazu passt grüner Salat.

Tipp:

Den Gnocchi Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben. Direkt über das kochende Wasser halten, Gnocchi Portionen direkt herausdrücken, abschneiden und hineinfallen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

08.04.01 Stella

Kommentar von Matti 23.04.2004 11:44

@Ama:

Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer bearbeiten, wenn der auch nicht zur Hand mit der Gabel fein zerdrücken. Es dürfen halt keine groben Stücke mehr in der Masse sein. Probier es doch einfach mal aus!

Grüße Mattis Moni

Bärlauch Gnocchi mit Zitronenbutter 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln, mehligkochend

100 g Grieß Hartweizengrieß

4 Blätter Bärlauch

50 g Parmesan, frisch gerieben

3 Eigelb

Pfeffer, frisch gemahlen

1 Zitronen, unbehandelt

100 g Butter

Salz und Pfeffer, schwarz, grob gemahlen

Zubereitung

Für die Gnocchi die Kartoffeln in der Schale zugedeckt weich garen. Das Wasser abgießen, die heißen Kartoffeln in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Die Kartoffeln sollen ganz trocken werden, damit möglichst wenig Grieß beigefügt werden muss.

Die Kartoffeln noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden. Grieß, Bärlauch, Parmesan, Eigelb und Gewürze unter die Kartoffeln mischen. Von Hand rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zum Formen den Kartoffelteig in 2-4 Portionen teilen und diese auf Grieß zu ca. 2-cm-dicken Rollen formen. 3-4-cm-lange Stücke abschneiden, über eine gemehlte Gabel drücken, damit das typische Muster entsteht.

Für die Sauce die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. In einer weiten Bratpfanne mit der Butter warm werden lassen. Gnocchi portionenweise in reichlich siedendem Salzwasser kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die warme Butter geben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, sofort servieren. Dazu passt grüner Salat.

Tipp: Den Gnocchi Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben. Direkt über das kochende Wasser halten, Gnocchi Portionen direkt herausdrücken, abschneiden und hineinfallen lassen.

Brennwert p. P.: 450

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

06.06.05 Schokoliebhabin

Bärlauch Gnocchi mit Tomatensoße 1 Ei + 2 Eigelb M

2 Portionen

Zutaten:

500 gr. Speisequark(abgetropft)

120 g. Mehl

1 Ei,

2 Eigelb

Salz, Muskat, Pfeffer

40 g .feingeschnittener Bärlauch

Olivenöl zum Ausbraten

Soße:

8 große Fleischtomaten,
1 feingeschnittene Zwiebel,
Salz, Zucker,
Pfeffer aus der Mühle,
Thymian,
Olivenöl

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einem bemehlten Tisch Rollen formen, Scheiben abschneiden und diese in Salzwasser so lange garen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann in Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze braten. Die Tomaten enthäuten und grob vierteln. Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, die Tomaten und übrige Zutaten beigeben und so lange einkochen, bis ein Sugo entstanden ist. Die Gnocchi mit den Tomaten auf tiefe Teller anrichten oder evtl. mit Mozzarella- oder Ziegenkäse nochmals überbacken.

Bärlauch Gnocchi mit Zitronenbutter 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen
750 g Kartoffeln, mehligkochend
100 g Grieß Hartweizengrieß
4 Blätter Bärlauch

50 g Parmesan, frisch gerieben

3 Eigelb

Pfeffer, frisch gemahlen
1 Zitronen, unbehandelt
100 g Butter
Salz und Pfeffer, schwarz, grob gemahlen

Zubereitung

Für die Gnocchi die Kartoffeln in der Schale zugedeckt weich garen. Das Wasser abgießen, die heißen Kartoffeln in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen. Die Kartoffeln sollen ganz trocken werden, damit möglichst wenig Grieß beigefügt werden muss.

Die Kartoffeln noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Bärlauchblätter in feine Streifen schneiden. Grieß, Bärlauch, Parmesan, Eigelb und Gewürze unter die Kartoffeln mischen. Von Hand rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zum Formen den Kartoffelteig in 2-4 Portionen teilen und diese auf Grieß zu ca. 2-cm-dicken Rollen formen. 3-4-cm-lange Stücke abschneiden, über eine gemahlte Gabel drücken, damit das typische Muster entsteht.

Für die Sauce die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. In einer weiten Bratpfanne mit der Butter warm werden lassen. Gnocchi portionenweise in reichlich siedendem Salzwasser kochen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die warme Butter geben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, sofort servieren. Dazu passt grüner Salat.

Tipp: Den Gnocchi Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben. Direkt über das kochende Wasser halten, Gnocchi Portionen direkt herausdrücken, abschneiden und hineinfallen lassen.

Brennwert p. P.: 450

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

06.06.05 Schokoliebhabin

Eiernockerl 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Mehl

60 g Butter, zerlassene

2 Eier

1/8 l Milch

Salz

3 Eier

Milch

Pfeffer

Salz

Zubereitung

Milch, Salz, zerlassene Butter und 2 Eier verrühren. Mehl hinzufügen und rasch zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten, mit dem Kochlöffel schlagen. Wenn sich der Teig leicht vom Kochlöffel löst, ist er richtig. Bei Bedarf evt. etwas Milch oder Mehl hinzufügen.

Den Teig über ein Brett in kochendes Salzwasser, mit einem Messerrücken, streichen. Die Nockerl einige Minuten kochen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschwemmen. Inzwischen die Eier mit etw. Salz und Milch versprudeln und in der heißen Butter stocken lassen, die Nockerln zufügen, etw. pfeffern und in heißer Butter schwenken. Man sollte zügig arbeiten, da die Eier nicht zu trocken sein sollen.

Tipp: Besser wäre es, wenn man die Nockerl in einer Extrapfanne in Butter schwenkt und dann die fertigen Eier dazu rührt. Der Geschmack kommt dadurch viel mehr zur Geltung. Ich rühre manchmal etwas Petersilie drunter.

Wird immer mit grünen Salat serviert.

""Nockerl sind die österreichisch-ungarisch-tschechische Urform der italienischen Gnocchi.""

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

30.06.04 Nora

Gnocchi 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig

1 Eigelb

3 EI Parmesan, gerieben

125 g Parmesan, gehobelt, zum Garnieren

Für die Sauce

425 g Tomaten, geschälte Dose

1 Zwiebeln, gehackt

1 Stange/n Sellerie, gehackt

1 kleine Karotten, gehackt

1 EI Basilikum, frisch, gehackt

1 TI Thymian, frisch, gehackt

1 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt

1 TI Zucker

Zubereitung

Kartoffeln knapp 20 Min. garen mit der Spitze eines scharfen Messers einstechen - lässt sich die Kartoffel leicht lösen, ist sie gar. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Pürieren und in eine Schüssel geben. Eigelb und Parmesan untermischen, dann nach und nach soviel Mehl zugeben, bis ein leicht klebriger Teig entsteht. 2-3 Min. vorsichtig kneten, bei Bedarf so viel Mehl zufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer 2 cm dicken Rolle ausrollen. 2,5 cm lange Stücke abschneiden und zu einem Oval formen. Gegen die Zinken einer Gabel drücken, bis rundum ein Muster entstanden ist. Auf einen bemehlten Teller legen und gut abdecken.

Für die Tomatensauce alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und 30 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Abkühlen lassen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je ca. 20 Gnocchi auf einmal in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Kochen lassen und mit einem Schaumlöffel abschöpfen, sobald sie nach 2-3 Min. an die Oberfläche steigen. Mit Sauce and Parmesan hobeln servieren.

Brennwert p. P.: 265

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

20.10.04 jonahlee

Kommentar von Sanjing 13.03.2005 21:27

Hi,

endlich einmal jemand der das Rezept mit der Zubereitung der Gnocchi gibt und nicht mit einem fertig Produkt. Ich liebe zu den Gnocchi Bolognese Sauce, so hat es meine Nonna immer gemacht. Mein Freund liebt sie überbacken mit Raclettekäse im Ofen. Aber es gibt Dutzende Gerichte dafür doch ich find am wichtigsten sind die Gnocchi selbst, dass die selbst gemacht sind sonst nützt die ganze Mühe mit der Zubereitung nichts.

Sanjing

Kommentar von momu17 31.03.2005 14:19

Die Beschreibung ist gut, denn ich will am Sonntag Gnocchi zu einem Rinderragout machen . Da ich aber noch nie welche gemacht habe, werde ich sicherheitshalber mal die doppelte Zeit einrechnen.

LG

Kommentar von momu17 03.04.2005 17:41

Hallo, jetzt bin ich fertig. Das ging ja einfacher als ich dachte. Die Gnocchi haben sehr gut zu meinem Ragout gepasst. Leider sind noch viele übrig, aber die werde ich vielleicht morgen in Butter anbraten.

Danke für das Rezept !

LG

Gnocchi al Piemontese 2 Eigelb M

Zutaten:

600 g Kartoffeln

2 Eigelb

110 g Mehl

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

100 g Butter

1/4 l Tomatensoße

1-2 El Ital. Kräutermischung (Thymian, Basilikum, Oregano)

100 g ger. Parmesan

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, kochen und gut ausdampfen lassen, am besten über Nacht.

Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl, Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss hinzufügen und zu einer Masse verarbeiten.

Eine Arbeitsfläche etwas bemehlen die Kartoffelmasse teilen und aus ihr etwa 2 cm dicke Rolle formen, von denen 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden.

Scheiben mit einer Gabel auf beiden Seiten andrücken, so dass sich ein Muster abzeichnet.

Reichlich Salzwasser zum kochen bringen und darin die Gnocchi ca 5 Min. ziehen lassen. Die fertigen Gnocchi schwimmen oben.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten, die zuvor erhitzte Tomatensoße hineingießen und die gut abgetropften Gnocchi darauf verteilen. Nach Geschmack mit den Kräutern bestreuen. Den geriebenen Käse darüber streuen, mit zerlassener Butter übergießen, kurz mit starker Oberhitze leicht überbacken und heiß servieren

Anmerkung:

Dazu frischer grüner Salat.

Gnocchi alla Romana 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

1 l Milch

250 g Grieß Hartweizen

1 Tl Salz

150 g Butter

150 g Parmesan, gerieben

2 Eigelb

Fett für die Form

Zubereitung

Die Milch mit dem Salz aufkochen und den Grieß langsam einrieseln lassen. Bei sehr kleiner Hitze 10 Min. quellen lassen und dabei immer umrühren.

50 g Butter und 2 - 3 El Parmesan unterrühren und wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die Eigelb dazugeben. Den Backofen auf 200° C vorheizen, ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen nicht abtrocknen, die Grießmasse darauf ca. 1 cm dick verstreichen. Mit einem Glas Kreise ausstechen, ziegelartig in eine gefettete Form geben und mit der restlichen zerlassenen Butter und dem restlichen Parmesan bestreuen. Ca. 30 - 45 Min. goldbraun backen.

Als Hauptgericht isst man die Gnocchi mit einer kräftigen Tomatensauce, als Beilage pur.

Tipp: Zum Verstreichen der Grießmasse und zum Ausstechen Messer bzw. Glas immer wieder in heißes Wasser tauchen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.01.06 Mariella_Goldfisch

Gnocchi di Ricotta 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

2 Eier

1 Eigelb

300 g Ricotta

75 g Parmesan, gerieben

50 g Mehl

50 g Grieß

Salz

Muskat

Pfeffer, frisch gemahlen

4 El Parmesan, gerieben

Zubereitung

Eier und Eigelb gut verklopfen, Ricotta stückweise darunter rühren, Parmesan beigegeben, gut mischen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Mehl und Grieß vermischen, gut unter die Ricotta Masse rühren und mind. 1/2 Stunden ruhen lassen Beachten: die Masse wird dabei fester !

Weiter wie Gnocchi di patate, mit dem folgenden Unterschied: Die Gnocchi Masse wird in einen Spritzsack mit glatter Tülle mit circa 1 1/2 cm Durchmesser gefüllt. Ca. 2 cm lange Stücke werden herausgedrückt, mit dem Messerrücken abgestreift und direkt ins leise kochende Wasser fallen gelassen.

Ricotta: italienischer Quark, trockener als unsere Sorten. Am ehesten lässt er sich durch gut abgerupften Magerquark ersetzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.12.04 Sissimuc

Gnocchi di Semolino 1 Eigelb M

Grießnockerln

Zutaten für 4 Portionen

200 g Grieß Vollweizengrieß

½ l Wasser, gesalzen

100 g Quark

3 El Parmesan

20 g Butter

1 Eigelb

Muskat

Butter

Parmesan

Zubereitung

Grieß locker ins sprudelnde Salzwasser einlaufen lassen und rühren, bis sich der Teig vom Boden löst. Quark, Parmesan, Muskat, Butter und Eigelb drunter rühren und auf einem bemehlten Brett lange dünne Würstchen formen. Mundgerechte Stücke davon schneiden, in kochendes Salzwasser einlegen und einige Minuten ziehen lassen, bis sie hochkommen. Mit brauner Butter übergießen und mit Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

16.03.02 ScholzWohlers

Gnocchi in Salbeibutter 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
800 g Kartoffeln, mehligkochend
120 g Mehl

30 g Parmesan

2 Eier

Salz
Pfeffer
Muskat
80 g Butter
10 Blätter Salbei

Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl und Parmesan vermischen, Eier zufügen. Würzen und zu einem formbaren Teig kneten. Fingerdicke Röllchen formen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit den Gabelzinken Rillen eindrücken, in kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Butter in einer tiefen Pfanne aufschäumen, Salbeiblätter und gut abgetropfte Gnocchi darin schwenken. Mit Parmesan bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
01.07.02 Charlie

Gnocchi in Spinat Sahne Sauce M

Portion: 4

1 kg Kartoffeln; mehligkochend
25 g Steinpilze; getrocknet
250 g Spinat
1 Zwiebel
1 Ei Butter

200 g Sahne

2 Ei Vollkornmehl z. Binden
300 g Dinkelvollkornmehl

50 g Parmesan; gerieben

Meersalz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln 20 min weich kochen. Pilze in 3/8l Wasser einweichen. Kartoffeln pellen, zerdrücken, abkühlen lassen. Spinat waschen, Zwiebel würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Pilze (abgetropft) zufügen, dünsten und mit Sahne ablöschen, 10min köcheln lassen. Spinat

zufügen und 2min garen. Mehl einrühren, aufkochen lassen und würzen. Das Dinkelmehl, den geriebenen Parmesan und die Kartoffeln verkneten. Teig zu einer Rolle von 2,5 cm Durchmesser formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden und mit einer Gabel Rillen hineindrücken. In kochendem Salzwasser 5min garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Spinatsoße anrichten.

Pro Portion 670 Kalorien.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Gnocchi Käse Pfanne 2 Eigelb M

Zutaten für ca. 4 Personen

500 g mehlig kochende Kartoffeln

Salz,

Pfeffer

2 Eigelb,

40 g Grieß

40 g Speisestärke

500 g kleine Tomaten

1 Stiel Salbei

1 TL Olivenöl

2 EL Butter

75 g Parmesan Käse

75 g Gouda Käse

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und ein wenig abkühlen lassen. Pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken beziehungsweise sehr fein stampfen. Die Kartoffelmasse vollständig abkühlen lassen.

2. Eigelb, Grieß und Stärke mit der Kartoffelmasse zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig kleine ovale Klößchen formen und diese mit einer Gabel leicht eindrücken. Anschließend in kochendes Salzwasser geben und 4-6 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

3. Tomaten putzen und halbieren, Salbeiblätter abzupfen. 4 kleine Auflaufförmchen oder 1 große ofenfeste Form mit Olivenöl ausstreichen, Gnocchi, Tomaten sowie Salbeiblätter hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.

Parmesan und Gouda darüber reiben.

Die Gnocchi Pfannen im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200 °C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten überbacken und dann servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 1680 kJ/400 kcal.

Auf einen Blick Nr. 41/03

Gnocchi mit Basilikum M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig kochende

120 g Mehl

½ TI Salz

75 g Parmesan, geriebener

1 Topf Basilikum

500 g Kirschtomaten

1 Zehe/n Knoblauch

1 El Öl Olivenöl

1 Zweig/e Rosmarin

1 Orangen, den Saft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale 20-25 Minuten kochen. Pellen und abkühlen lassen. Durch die Kartoffelpresse drücken und mit 120g Mehl, Salz, Käse und gehacktem Basilikum verkneten. Wenn der Teig noch an den Händen klebt, restliches Mehl unterkneten. Den Teig in ca. 8 Portionen teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Röllchen drehen. In ca. 3cm breite Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit einer Gabel flach drücken. Portionsweise in siedendem Salzwasser ca. 4 min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und warm stellen. Tomaten waschen, halbieren. Knoblauch abziehen, klein schneiden. Beides in heißem Öl mit Rosmarin andünsten. Orangensaft zugeben und bei großer Hitze etwas reduzieren. Rosmarinzweig wieder entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomatensauce zu den Gnocchi geben.

Brennwert p. P.: 330

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

01.09.03 curly-sue

Gnocchi mit Basilikumpesto M

Zutaten:

125 ml Milch

Salz

50 g Hartweizengrieß

1 Packung Gekochte Klöße (8 Stück)

40 g Basilikumblätter

2 Knoblauchzehen

25 g Pinienkerne

50 g Parmesan am Stück (32 % Fett)

weißer Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl, kaltgepresst

Die Milch mit einer Prise Salz zum Kochen bringen, den Grieß einrühren und ausquellen lassen. Die Kloßmischung mit dem Schneebesen in 250 ml kaltes Wasser einrühren und 5 Min quellen lassen. Den Grieß- und Kartoffelteig mit dem Handrührgerät gut verkneten. Eine 2-3 cm dicke Rolle formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit einer Gabel etwas flach drücken und in leicht gesalzenes, kochendes Wasser legen und die Gnocchi darin 5-7 Minuten bei schwacher Hitze garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen.

Die Basilikumblätter waschen und trocken tupfen, die Knoblauchzehe schälen. Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, zerbröckelten Parmesan, Salz und Pfeffer im Blitzhacker zu einer Paste verarbeiten. Nach und nach das Olivenöl darunter rühren. Das Pesto in einer Schüssel mit den Gnocchi vermischt servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Min

Für 4 Personen

550 kcal, 17 g Fett = 30 % 19 g KH

Gnocchi mit gebratenen Steinpilzen 1 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Kartoffeln

75 g Mehl

1 Eier

150 g Steinpilze

1 Tomaten

½ Bund Schnittlauch

½ Bund Petersilie

1 Zehe/n Knoblauch, gepresst

50 ml Wein, weiß

50 ml Sahne

etwas Mehl
Salz und Pfeffer
Butter
Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln zurück in den Topf auf dem Herd geben, sodass möglichst viel Wasser verdampfen kann.

Das Mehl in eine große Schüssel oder auf ein Arbeitsbrett geben. Die heißen Kartoffeln mit einer Presse in Mitte des Mehls pressen. Das Ei dazugeben und langsam, von außen nach innen, die Masse gründlich verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Die Masse zu einer Rolle mit 2-cm-Durchmesser formen, mit einem Teigschaber Stücke abstechen und leicht auf den Rücken einer Muskatreibe drücken, so erhalten die Gnocchi ihre typische Form. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser 10-15 Minuten ziehen lassen. Nach dem Kochen die Kartoffelnocken in Butter leicht anbraten.

Die Steinpilze in Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben. Die Tomate enthäuten, entkernen und würfeln. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Pilze braun anbraten. Knoblauch zugeben und mit Wein ablöschen. Wenn dieser eingekocht ist, die Sahne zugeben. Kräuter und Tomaten untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchi mit den Steinpilzen anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

23.03.05 Burek

Gnocchi mit Kräutern und Pinienkernen 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, mehligkochende
1 Bund Basilikum
1 Bund Petersilie
1 Zwiebeln
1 Zehe/n Knoblauch
30 g Butter

1 Eigelb

1 TI Salz und Pfeffer
Muskat
75 g Mehl Weizenmehl

75 g Grieß Weizengrieß
30 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum

50 g Parmesan
100 g Butter

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser ca. 25-30 min. garen. Basilikum und Petersilie waschen, trocken tupfen. Blättchen von Stängeln zupfen und grob zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Im heißem Fett in einem kleinen Topf ca. 2 min. andünsten. Basilikum und Petersilie zufügen und alles zugedeckt ca. 2 min. dünsten, einmal umrühren. Kräuter-Zwiebel-Mischung in einen hohen Rührbecher geben, pürieren, auskühlen lassen. Kartoffeln abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse auskühlen lassen. Eigelb zum Kräuter-Zwiebel-Püree geben, kurz pürieren. Zur Kartoffelmasse geben, unter kneten Gewürze, Mehl und Grieß zufügen und verkneten. Abschmecken. Kräuter-Kartoffelteig auf gut bemehlter Arbeitsplatte portionsweise zu 3cm dicken Rollen formen. Anschließend in fingerdicke Stücke schneiden. Teigstücke jeweils auf der Schnittfläche mit bemehltem Zeige- und Mittelfinger eindrücken, dabei leicht hin und her rollen, so dass sich der Teig etwas über den Fingerkuppen rollt. Geformte Gnocchi nebeneinander auf ein mit Mehl bestäubtes Geschirr legen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser kochen.

Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten, dabei schwenken. Herausnehmen. Basilikum waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stängeln zupfen.

Gnocchi portionsweise im kochenden Wasser 3-4 min. ziehen lassen. Herausnehmen und auf eine Platte geben. Butter in einer Pfanne zerlassen. Gnocchi hinzufügen darin schwenken. Pinienkerne zufügen. Alles mit Basilikum und Parmesan anrichten.

Brennwert p. P.: 570

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

05.07.03 Sonnenbluemle

Gnocchi mit Orangen in Ingwerbutter M

2 Portionen
1 kg mehlig kochende Kartoffeln,
Salz
220 g Mehl

2 rote Peperoni,
2 Orangen
2 Knoblauchzehen,
1 walnussgroßes Stück Ingwerwurzel
2 EL Sonnenblumenöl,
50 g Butter
grob gem. Pfeffer,
1/2 Bund Basilikum

4 EL gehobelter Parmesan

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, pellen und durch die Presse drücken. Das Püree leicht salzen und abkühlen lassen. Das Mehl unter das Kartoffelpüree kneten. Mit bemehlten Händen fingerdicke rollen formen und diese in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Zinken einer Gabel leicht flach drücken und 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Peperoni entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut vollständig entfernt wird. Das Fruchtfleisch quer in Scheiben schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein hacken. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser Portionsweise 3-5 Min. gar ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. In einer großen Pfanne Ingwer, Knoblauch und Peperoni im Öl andünsten. Die Butter und die Gnocchi dazugeben und mitdünsten. Dann die Orangenscheiben unterheben und heiß werden lassen. Alles salzen und pfeffern. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Gnocchi mit den Orangen und der Sauce auf Tellern anrichten, mit Pfeffer, Parmesan und den Basilikumblättern garnieren.

Zubereitung ca. 75 Min.:

Pro Portion: 595 kcal - 18 g Fett (27%) - 20 g Eiweiß - 87 g Kohlenhydrate

Gnocchi mit Tomatensauce 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen
Für den Teig: Gnocchi
5 m.-große Kartoffeln

1 Eier

100 g Mehl
Prise Salz

Für die Sauce

2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
1 EL Brühe

50 g Tomatenmark
1 Dose Tomaten Pizzatomaten
Kräuter z.B. Petersilie, Basilikum, Thymian, Oregano etc.
Salz
Pfeffer und andere Gewürze nach Belieben
Mehl, zum Bestäuben

Zubereitung

Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen, schälen und weich kochen. Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerdrücken und abkühlen lassen. Die Kartoffelmasse mit dem Ei, Mehl und 1 Prise Salz verrühren und zu einem nicht zu festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi bei schwacher Hitze für etwa 5 Minuten ziehen lassen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig.

Für die Soße die Zwiebeln fein würfeln, in einen Topf geben und andünsten, bis sie glasig werden. Die Brühe zum Ablöschen dazu geben, dann Tomatenmark und die Pizzatomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, anderen Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Die Soße am besten anfertigen, wenn die Kartoffeln abkühlen.
Als Beilage Baguette und/oder Salat.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
12.02.05 Hurrikan

Gnocchi mit Tomatensoße 1 Eigelb

4 Portionen
Gnocchi:
500 g mehligkochende Kartoffeln,
40 g Lätta,/ Margarine

1 Eigelb,
1 gestrichener TL Salz,
Pfeffer,
Muskat,
150 g Mehl

Sauce:

750 g Fleischtomaten,
1 Bund Suppengemüse,

8 Salbeiblätter,
1 EL Thymianblättchen,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 EL Olivenöl,
2 EL Tomatenmark,
1 Lorbeerblatt,
Salz, Pfeffer,
1 Prise Zucker

Kartoffel waschen und mit Schale 25-30 Min. kochen. Für die Soße Fleischtomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, würfeln. Suppengemüse putzen, waschen, fein würfeln. Kräuter hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im heißem Öl glasig andünsten. Tomatenwürfel zugeben und unterrühren. Lorbeerblatt zufügen. Würzen. Alles aufkochen, ca. 20 Min. köcheln lassen. Abschmecken. Kartoffeln abgießen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Fett zerlassen, etwas abkühlen lassen. Fett, Eigelb, Gewürze und Mehl unter die Kartoffelmasse kneten. Abschmecken. Kartoffelteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche Portionsweise zu ca. 2 cm. dicken Rollen formen. In fingerbreite Stücke schneiden. Jeweils die Schnittflächen mit einer bemehlten Gabel leicht eindrücken. Gnocchi auf ein bemehltes Tuch oder Tablett legen. Gnocchi in reichlich kochendem gesalzenem Wasser 2-3 Min. garen. Gut abtropfen lassen und mit der heißen Tomatensoße anrichten. Nach Wunsch mit Thymian und Salbei garnieren.

Zubereitungszeit: ca 2 1/2 Std.

Nährwerte pro Portion: 380 kcal, 9g Fett, 21,32 Fett %

Gratinierte Spinat Gnocchi 2 Eigelb M

4 Portionen
600 g mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelb,
Salz
etwas geriebene Muskatnuss
300 g gehackter TK- Spinat (aufgetaut)

50 g geriebener Parmesan
200 - 250 g Mehl
Mehl zum Formen und für die Arbeitsfläche

100 g geriebener Käse
Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen und in wenig Wasser in 25-30 Min. gar kochen. Die Kartoffeln pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Etwas abkühlen lassen. Eigelbe mit 1 TL Salz und etwas Muskat verquirlen, mit Spinat und Parmesan unter die Kartoffeln mischen. Nach und nach so viel Mehl unterkneten, dass ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Mit bemehlten Händen fingerdicke Rollen formen und diese in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Zinken einer Gabel leicht flach drücken. Die Gnocchi auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 15 Min. ruhen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. In einem breiten Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Gnocchi darin Portionsweise in 3-5 Min. gar ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben und abtropfen lassen. Die Gnocchi in eine flache feuerfeste Form geben und mit dem Käse und etwas Pfeffer bestreuen. Das Gericht im heißen Ofen auf der mittleren Schiene in etwa 10 Min. goldgelb gratinieren.

Zubereitung ca. 90 Min. Backzeit ca. 10 Min.:

Pro Portion: 510 kcal - 16 g Fett (28%) - 24 g Eiweiß - 67 g Kohlenhydrate

Grieß Gnocchi mit Tomatensauce 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 ml Milch

1 TL Salz

150 g Grieß Vollkorn-Weizengrieß

2 EI Butter

4 EI Weizenkeime

2 Eier

1.5 l Wasser

1 EI Salz

Für die Sauce

1 Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch

2 EI Öl Olivenöl

3 EI Grünkern

500 g Tomaten, Dose

1 EI Basilikum, frisches, gehacktes

125 ml Wasser

2 TL Gemüsebrühe, gekörnte

etwas Butter, für die Form

150 g Käse, zum Überbacken

Zubereitung

Die Milch mit dem Salz und dem Muskat zum Kochen bringen. Den Grieß in die kochenden Milch einstreuen, mit einem Holzlöffel umrühren und so lange rühren, bis ein fester „Kloß“ entsteht. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter zufügen, schmelzen lassen und unterrühren. Dann die Weizenkeime und 1 Ei unterrühren, anschließend das zweite Ei. Die Grießmasse etwa 30 min. zugedeckt quellen lassen. Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen. Mit zwei Teelöffeln von der Grießmasse Klößchen abstechen, dabei die Löffel immer wieder ins kochende Wasser tauchen. Die Klößchen knapp 15 min. garen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Eine große, flache Auflaufform gut mit Butter ausfetten. Die Klößchen darin verteilen. Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch schälen, beides fein würfeln und im Olivenöl glasig braten. Den Grünkern mehlfein mahlen. Die Tomaten zusammen mit dem Grünkernmehl, dem Basilikum und dem Wasser fein mixen. Den Inhalt des Mixers in den Topf mit den Zwiebeln gießen, die Gemüsebrühe dazugeben und alles unter gelegentlichem Umrühren 2-3 min. kochen lassen. Die Sauce über die Gnocchi gießen, den Käse grob reiben und darüber streuen. Das Gericht im Ofen bei 200°C überbacken, bis der Käse zerlaufen und ein bisschen knusprig ist.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
06.11.02 Sivi

Grieß- Gnocchi mit Paprikagemüse 1 Ei M

Portion: 4

- 1 Töpfchen. Basilikum
- 2 Stg. Salbei
- 2 Knoblauchzehen

1/2 l Milch

25 g. Butter oder Margarine

- 1 Prise Salz

Pfeffer

abgeriebene Muskatnuss

125 g. Grieß

- 1 Ei (Gew. Kl. 3)

60 g. frisch geriebener Parmesan-Käse

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 3 El Öl

etwas Edelsüß-Paprika

Kräuter, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken.

Knoblauch schälen und zerdrücken. Mit Milch, Fett, Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Grieß einrühren und bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Umrühren ca. 8 Minuten quellen lassen. Topf vom Herd nehmen. Ei, 50 g Parmesan und gehackte Kräuter unterrühren. Mit zwei Esslöffeln Gnocchi abstechen und in siedendem Salzwasser ca. 7 Minuten gar ziehen lassen.

Paprika putzen, waschen, klein schneiden. In heißem Öl unter Wenden ca. 15 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gnocchi auf einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Gemüse anrichten. Mit restlichem Parmesan bestreuen.

Alles mit Kräutern garnieren. Ergibt ca. 16 Stück.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Pro Portion ca. 1800 Joule/430 Kalorien

Grüne Gemüsepfanne mit Gnocchi 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig kochende

1 Eier, Größe M

Salz und Pfeffer

80 g Mehl

2 Paprikaschoten, grün

2 Zucchini

1 Zwiebeln

4 Ei Öl Olivenöl

300 g Erbsen, tiefgekühlt

½ Kästchen Kresse

50 g Käse Gouda, gerieben

Zubereitung

Kartoffeln waschen, in Salzwasser 25 Minuten garen. Abgießen, abschrecken, pellen und durch die Presse drücken.

Kartoffelmasse mit Ei, Salz, Pfeffer und Mehl verkneten. Zu einer Rolle formen, 2 cm lange Stücke abschneiden. Mit einer Gabel zu Gnocchi for-

men. Paprika, Zucchini waschen, putzen, in Stücke bzw. Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel und Paprika darin 6 Minuten andünsten. Zucchini und Erbsen zufügen und weitere 5 Minuten dünsten. Salzen und pfeffern. Gnocchi in siedendem Salzwasser 6-7 Minuten garen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Kresse abzupfen, waschen und unter das Gemüse heben. Gnocchi mit dem Gemüse anrichten, den Käse darüber verteilen und servieren.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

08.05.02 Elli K.

Hausgemachte Gemüsebrühe mit Gnocchi M

Zutaten für 4 Portionen

Für die Brühe

200 g Möhren

100 g Knollensellerie

1 Stange/n Lauch, nur das Weiße

1 Wurzel/n Petersilie samt Grün

1 Rüben Teltower Rübchen

1 Tomaten, vollreif

1 Zwiebeln

2 Pilze Tongu, getrocknet

1 Zehe/n Knoblauch

1 Zweig/e Rosmarin

1 Zweig/e Thymian, klein

1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken

½ TI Pfeffer, frisch gestoßen

½ TI Majoran, fein geschnitten

Salz

Kerbelblättchen

Für die Gnocchi

250 g Kartoffeln, mehlig kochend

40 g Mehl Dinkelmehl

½ TI Parmesan, gerieben

1 Prise Muskat, gerieben

Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Die Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Telltower Rübchen und die Tomate waschen, putzen oder schälen und in 1-2-cm-kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel quer in Scheiben schneiden und trocken in einer Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braun anrösten, um der Brühe eine schöne Farbe zu geben. Die klein geschnittenen Gemüse in 3 l kaltem Wasser aufsetzen. Die Pilze, den geschälten Knoblauch, die Kräuterröschen, Lorbeerblatt, die Nelken, Pfeffer und Majoran hinzufügen. Die Brühe einmal aufkochen lassen und abschäumen. Dann bei mittlerer Hitze bei halb geschlossenem Deckel etwa 45 Minuten schwach kochen lassen. Die Gemüsebrühe durch ein Sieb gießen und mit Salz abschmecken. Zur Aufbewahrung bis zu 3 Tagen im Kühlschrank lagern. Zur längeren Aufbewahrung einfrieren beziehungsweise in sterilisierte kleinere Twist-Off-Gläser füllen.

Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und in der Schale von Wasser bedeckt 15-20 Minuten nicht zu weich kochen. Schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel mit dem Mehl, dem Käse und den Gewürzen vermengen. Den Teig in kleine Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen zu etwa 2-cm-dicken Rollen formen. Von den Rollen etwa 3-cm-lange Stücke abschneiden und mit der Gabel ein Muster eindrücken.

Die Gnocchi nacheinander in 0,5 l kochende Gemüsebrühe gleiten lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.

Die Gnocchi mit dem Schaumlöffel aus der Brühe heben und auf die Teller verteilen. Mit 750 ml frischer, heißer Gemüsebrühe begießen und mit Kerbelblättchen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

18.11.05 Judith

Hausgemachte Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, gekochte

300 g Mehl

1 TL Salz

1 Prise Muskat

Die Kartoffeln kochen, durchpressen und mit Mehl, Muskat, Salz zusammenmischen daraus kleine Klößchen formen und ins Salzwasser geben etwas ziehen lassen ab und zu probieren ob sie gar sind.

Dazu passt eine Tomatensauce oder Sahneseauce.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

20.11.05 pattilein

Kommentar von Dialog 22.11.2005 09:22

Hallo,

meine Oma hat aus dem Teig rollen geformt und die in 2 cm lange Stücke geschnitten. Diese wurden dann über eine Gabel gezogen, damit sie gerillt waren.

Dann wurden sie gekocht und mit verschiedenen Saucen serviert.

Habe ein Foto beigelegt.

Gnocchi kann man genau wie Nudelteig auch einfärben, ist gar kein Problem. Auch kann man Gnocchi statt mit Kartoffeln mit Mais machen oder Quark.

LG Dia

Kartoffel Gnocchi mit Petersilienwurzelcreme 1 Ei M und gebratenen Pfifferlingen

Zutaten für 2 Portionen

300 g Kartoffeln

100 g Mehl

1 Eier

100 g Petersilie, die Wurzel

100 ml Sahne

150 g Pfifferlinge

Öl Erdnussöl

Salz

Zubereitung

Kartoffel schälen und reiben. Mit Mehl, Ei und etwas Salz vermischen, in Gnocchi rollen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Für zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und abschütten.

Petersilienwurzeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Im Mixer pürieren und mit Salz abschmecken. Püree mit Sahne mischen und in der Pfanne kurz einreduzieren lassen. Fertige Gnocchi hinzugeben und nochmals kurz einreduzieren lassen.

Pfifferlinge waschen und trocknen. Zusammen mit Knoblauchzehe in Erdnussöl anbraten. Gnocchi auf einen Teller anrichten, Pfifferlinge darüber geben und mit fein geschnittener Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

24.11.04 otto42

Kräuter Gnocchi mit Salbeibutter 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, mehlig

1 kleine Zwiebeln

1 handvoll Kräuter, gemischt, nach Geschmack

100 g Butter

2 Eier

150 g Mehl

50 g Grieß

Salz

Pfeffer, schwarz

Muskat, gerieben

n. B. Crème fraiche

1 handvoll Salbei, Blätter

100 g Parmesan

Mehl

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, ungeschält in wenig Wasser weich kochen. Abgießen, kalt abschrecken und durch die Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen.

Die Zwiebel abziehen, die Kräuter waschen und trocken tupfen. Beides fein hacken. Ein Ei trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. 1 Ei Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Abkühlen lassen.

Die Zwiebel, Kräuter, Mehl, Grieß, Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zur Kartoffelmasse geben und alles zu einem gut formbaren Teig vermischen. Der Gnocchi Teig soll etwa so weich wie zimmerwarme Butter sein. Wenn er zu weich ist, noch etwas Grieß untermischen. Der Teig kann mit Crème fraiche aufgelockert werden.

Den Teig mit bemehlten Händen zu 2 Rollen von 2,5 cm Durchmesser formen. Die Rollen in knapp fingerdicke Scheiben schneiden, und die Scheiben mit einem Gabelrücken plattdrücken, um den Gnocchi die typische Form zu geben. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi darin portionsweise garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausnehmen, nebeneinander auf eine Platte legen.

Wenn alle Gnocchi gegart sind, den Salbei waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Parmesan reiben. Die restliche Butter in ei-

ner großen Pfanne erhitzen und dabei leicht bräunen. Gnocchi und Salbei in der Pfanne schwenken, bis die Gnocchi wieder heiß sind. Dann auf vorgewärmte Teller verteilen, mit dem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Brennwert p. P.: 591

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

31.01.05 kgaul

Kürbis Gnocchi 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kürbisfleisch, in Streifen geschnitten

300 g Kartoffeln, gekocht und gepellt

230 g Mehl

1 Eier

Salz

Pfeffer, schwarzer

Muskat

1 Bund Thymian, frischer

100 g Butter

75 g Parmesan oder Pecorino im Stück

Zubereitung

Kürbisstreifen im Ofen 30 min offen backen. In der Küchenmaschine Kürbis, Kartoffeln, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten. Teig 30 min ruhen lassen.

Mit einem Teelöffel Nockerln abstechen, in kochendes Wasser fallen lassen und mit dem Schaumlöffel herausheben, wenn sie an die Oberfläche steigen. Butter erhitzen, Thymian kurz darin schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Gnocchi geben.

Vor dem Servieren mit dem Kartoffelschäler dünne Scheiben Parmesan über die Gnocchi hobeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.10.03 Shampe

Kürbis Gnocchi M

100 g Butter / Margarine
400 g Kürbis

250 g Gorgonzola

; Salz
; Pfeffer, frisch gemahlen
400 g Weißmehl

100 g Parmesan, gerieben

5 Salbeiblätter

Kürbis raffeln und zusammen mit der Hälfte der Butter / Margarine und 1/2 dl Wasser weich dämpfen bis ein Mus entsteht. Gorgonzola in Stücke schneiden und zu den Kürbis geben, rühren bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl darunterarbeiten bis ein glatter Teig entsteht.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche diesen Teig in 1-cm-dicke Würste ausrollen und von diesen 1-cm-dicke Stücke abschneiden. Diese Stücke zu Kügelchen drehen und in viel kochendes Salzwasser geben bis sie an die Wasseroberfläche aufsteigen (ca. 5 Minuten).

Dann lagenweise in eine ausgebutterte / Margarinete Auflaufform geben, dazwischen Parmesan streuen.

Die restliche Butter / Margarine schmelzen, die feingeschnittenen Salbeiblätter darin anziehen lassen und über die Gnocchi geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten überbacken.

Kürbis Gnocchi mit Pilzen aus dem Ofen 2 Eigelb M

Zutaten für 2 Portionen

1 Kürbisse Hokkaido

2 Eigelb

Ei Mehl Dinkelmehl

Salz und Pfeffer, Pfeffer aus der Mühle

800 g Pilze Steinpilze, Pfifferlinge, Rotkappen etc., frisch oder getrocknet

2 Ei Olivenöl

2 Frühlingszwiebeln

100 ml Sahne

evtl. Parmesan

Wein, weiß Riesling

etwas Butter für die Form

Zubereitung

Den Kürbis vom weichen Faserteil und den Kernen befreien und das Fruchtfleisch unter gelegentlichen Rühren bei schwacher Hitze in einem Topf zugedeckt dünsten, bis sie weich sind ohne Fett- bzw. Wasserzugabe. Dann offen weiter dünsten, bis der Kürbissaft eingekocht ist. Das Kürbisfleisch soll so trocken wie möglich sein Dauer ca. 1 Stunde, aber man muss den Herd nicht dauernd hüten. Gelegentlich umrühren, damit es nicht anbrennt.

Die abgekühlte Masse mit den Eigelben vermengen und soviel Mehl dazugeben, bis ein Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer kräftig nachwürzen. In einem Kochtopf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln Nocken abstechen und sie bei reduzierter Hitze ziehen lassen, bis sie aufschwimmen. In einem Sieb abtropfen lassen.

Pilze waschen, putzen, evt. zerkleinern und sie zusammen mit einer Frühlingszwiebel im Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein Riesling ablöschen, Sahne begeben, kurz aufkochen Bei getrockneten Pilzen die Frühlingszwiebel allein anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Sahne dazu und dann erst die Pilze hinein, damit sie weich werden.

Die Gnocchi in gebutterte feuerfeste Formen geben, die Pilzmasse darauf, salzen, pfeffern, mit ein paar Frühlingszwiebelringen bestreuen und für ca. 15 Minuten in den Ofen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Mit Salz und Pfeffer nicht sparen.

Dazu verschiedene Blattsalate und ein Glas Riesling.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

06.08.05 astoellinger

Kürbis Gnocchi mit Pilzragout 1 Ei

2 Portionen

750 g Kürbis

1 Ei

5 EL Mehl

Salz und Pfeffer

400 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge)

1 kleine Zwiebel

2 TL Olivenöl

2 EL trockener Weißwein

1 EL gehackte Petersilie

Den Kürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Kürbiswürfel unter Rühren ohne Fett- oder Wasserzugabe dünsten bis sie weich sind und der Kürbissaft eingedickt ist. Abschließend abkühlen lassen. Die Kürbiswürfel zusammen mit dem Ei pürieren. Das Mehl dazugeben und alles zusammen zu einem formbaren Teig verkneten - eventuell mehr Mehl nehmen. Den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Pilze putzen und eventuell zerkleinern, Zwiebel fein würfeln und in heißem Öl glasig dünsten, Pilze und Wein zufügen und kurz schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen und diese in kochendes Wasser geben. Bei mittlerer Hitze ziehen lassen bis sie aufschwimmen, abtropfen lassen und zusammen mit dem Pilzen servieren.

Zubereitungszeit 30 Min

Pro Portion: 340 kcal, 11 g Fett = 29 %

Kürbis Gnocchi mit Salbeibutter 2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln, mehligkochende

250 g Kürbisfleisch

2 Eigelb

250 g Mehl

Muskat, frisch gerieben

3 El Käse Pecorino, frisch geriebener

12 Blätter Salbei

4 El Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Das Kürbisfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. In siedendem Salzwasser etwa 20 - 25 Minuten weich kochen. Abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Abkühlen lassen.

Den Pecorino mit dem Eigelb und etwas Muskat und Salz verrühren und zur Kartoffelmasse geben. Mit so viel Mehl verkneten, dass ein glatter Teig entsteht. Diesen in Portionen teilen und zu fingerdicken Rollen formen. Die Rollen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel etwas einkerben. Die Gnocchi nebeneinander auf ein Holzbrett legen und 15 Minuten ruhen lassen.

Die Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser so lange ziehen lassen, bis sie oben schwimmen 3 - 5 Minuten. Inzwischen in einer Pfanne die Butter erhitzen und die Salbeiblätter darin braten. Wenn die Gnocchi gar sind, aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Die Salbeibutter darüber verteilen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
21.02.03 Kunzweiler

Kürbiskern- Gnocchi mit Paprikaragout 1 Eigelb

2 Portionen
300 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Kürbiskerne
½ Bund Petersilie
100 g Mehl,

1 Eigelb

Salz, schwarzer Pfeffer,
500 rote, gelbe und grüne Paprikaschoten
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl,
2 TL Tomatenketchup
1 El Zitronensaft,
½ TL frisch Oregano
Mehl für die Arbeitsfläche

Kartoffeln in einem großen Topf zugedeckt 25-30 Min kochen. Kürbiskerne im Mixer pürieren, die Petersilie sehr fein hacken. Kartoffeln abgießen, schälen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf ein bemehltes Brett drücken. Mit Mehl, Kürbiskernen, Petersilie und Eigelb verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf bemehlter Fläche Portionsweise in fingerdicke Rollen formen, dann in 2 cm breite Scheiben schneiden, diese mit einer Gabel beidseitig eindrücken, die Gnocchi 45 Min ruhen lassen. Inzwischen die Paprika in 2 cm große Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln, im heißen Fett andünsten. Paprika dazugeben und 2-3 Min dünsten, dann Tomatenketchup, Zitronensaft und Oregano einrühren, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min köcheln lassen, salzen und pfeffern. Reichlich Salzwasser im Topf aufkochen, Gnocchi darin bei schwacher Hitze 5 Min ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, das Paprikaragout dazu reichen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde - Raffiniert - Gut vorzubereiten

Pro Portion: 530 kcal, 19 g Eiweiß, 17 g Fett, 70 g KH

Mohn Gnocchi in Safran Orangen Butter 1 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

500 g Kartoffeln mehlig kochende

50 g Mohn

80 g Mehl, Vollkornmehl u. Hartweizengrieß, möglichst je zur Hälfte

1 m.-großes Eier

2 Ei Mascarpone

Pfeffer, weißer aus der Mühle

Meersalz

Muskat

etwas Kartoffelmehl

Mehl zum Ausrollen

Butterschmalz

1 Orangen, unbehandelt

1 Tüte/n Safranfäden

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in reichlich gesalzenem Wasser gar kochen, abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse geben. Den Mohn in einer beschichteten Pfanne anrösten. Aus den Kartoffeln, Mohn, Mehl, Ei und dem Mascarpone einen festen Teig kneten, mit Pfeffer, Meersalz und Muskat abschmecken. Wenn der Teig zu locker ist, etwas Kartoffelmehl hinzugeben. Auf einer bemehlten Fläche eine ca. 1,5 cm dicke Rolle formen, aus dieser Rolle ca. 2 cm lange Stücke abschneiden. In siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne auslassen, von der Orange Zesten abschneiden und zu der Butter geben, ebenso die Safranfäden. Die Gnocchi dazugeben, kurz schwenken und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

03.11.01 Susa_

Rote Gnocchi 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln mehlig kochend

300 g Mehl

2 Eier

1 Rote Bete, mittelgroß

50 g Parmesan in Streifen gehobelt

50 g Butter, zerlassen

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und sofort durch die Presse drücken. Nach dem Abkühlen die 2 Eier, das Mehl, Salz und eine Prise Muskat vermischen. Die gekochte, geschälte und pürierte Rote Beete ebenfalls untermischen.

Auf einer bemehlten Fläche fingerdicke Rollen formen, 3 cm lange Stücke abschneiden und mit der Gabel ein Muster leicht eindrücken. In Salzwasser fünf Minuten ziehen lassen nicht kochen, herausnehmen, mit der Butter übergießen und dem Parmesan bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.05.02 Walterspiel

Rucola Gnocchi 2 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

1000 g Kartoffeln, mehlig kochende

250 g Mehl

2 Eigelb

Salz

Muskat, frisch geriebene

200 g Rucola

50 g Käse, geriebener Pecorino

Zubereitung

Gekochte, abgepellte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, etwas abkühlen lassen, Mehl, Eigelb, Muskatnuss untermischen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Vom vorbereiteten Rucola die Stiele entfernen. Die Hälfte der Blätter für die Deko beiseite legen. Den Rest fein hacken und unter den Kartoffelteig kneten.

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und mit einem Gabelrücken eindrücken. Die Gnocchi etwas ruhen lassen.

Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze 5 Minuten ca. gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Paprikapulver hinzufügen. Die Gnocchi kurz darin schwenken.
Mit Pecorino und viel Rucola bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.01.06 hhofmann55

Spinat Gnocchi

Zutaten für 2 Portionen
400 g Kartoffeln, mehlig
300 g Blattspinat, gehackt
3 Ei Grieß
3 Ei Stärkemehl
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und kleine Knödelchen formen. Entweder rund oder leicht oval. Mit der Gabel leicht plattdrücken und im Wasserbad ca. 10 Minuten garen.

Passt als Beilage oder als Hauptgang evtl. mit einer leckeren Soße.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
11.12.03 groby72

Kommentar von Bono 12.12.2003 1135

Ich bin zwar sehr für einfache Rezepte, aber vollständig und richtig sollten sie schon sein ; -

Also ergänzen wir ein „geschält, gekocht, ausgedämpft und gestampft/durchgepresst“ bei den Kartoffeln und ersetzen Wasserdampf durch siedendes Wasser, okay? Und den Spinat lässt man im Topf „zusammenfallen“, bevor man ihn ausdrückt und klein hackt.

Für Anfänger werfen sich hier doch einige Fragen auf...

Nichts für ungut, Bono

Kommentar von groby72 15.12.2003 0848

Hallo Bono,

da hast du war. Hab wohl etwas zu eifrig getippt und abgesandt. Hoffe nur, die "Anfänger" melden sich dann dementsprechend bei mir.

Danke für den Hinweis.

LG groby72

Kommentar von Nora 19.01.2004 1631

Also, ich gebe noch ein Ei oder Dotter dazu, mach sie auch etwas anders.

Den Spinat kann man durchaus, aus der TK Theke nehmen, der ist dann wirklich fein gehackt ; -

Lg. Nora

Spinat Gnocchi 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Spinat

1 Zwiebeln

100 g Butter

150 g Mascarpone

80 g Parmesan

2 Eier

1 Eigelb

2 TL Salz

Pfeffer

200 g Mehl Weizenmehl

Zubereitung

Spinat verlesen u. waschen, tropfnass in einen Topf geben u. bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, anschließend abtropfen lassen u. grob hacken. Zwiebel würfeln, 30g Butter in der Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig werden lassen u. den Spinat untermischen, vom Herd nehmen u. abkühlen bis er lauwarm ist. Ricotta glatt rühren, die Hälfte des Parmesan, Eier u. Eigelb, Salz, Muskat, Pfeffer u. Spinat untermischen. Zuletzt das Mehl zugeben u. verrühren. Die Masse zuletzt herzhaft mit Pfeffer u. Salz abschmecken. Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Hitze zurücknehmen, nun mit zwei nassen Teelöffeln kleine Nocken aus dem Teig stechen und

GNOCCI daraus formen. In das siedende! Salzwasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Herausnehmen u. in eine ofenfeste Form geben. Nun die restliche Butter schmelzen und über die Gnocchi träufeln, mit Parmesan bestreuen u. im Backofen 150° 5 Min. überbacken.
Schmeckt superlecker!!

Brennwert p. P.: 654

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
20.01.04 tschedde

Kommentar von tschedde 21.05.2005 09:55
Hallo zusammen !

Danke für Eure Beiträge. Mir fiel noch was ein zu meinen Spinat Gnocchi . Es gibt noch eine ganz witzige Bezeichnung dafür. Sie heißen in einem ähnlichen Rezept "Strangola Preti" übersetzt: Priesterwürger !!! Die Sache mit Ricotta und Mascarpone ist mir nie aufgefallen. Ich nehme meistens Mascarpone oder Sahnequark. Die Klößchen gibt's bei uns immer als üppige Beilage zu Schweinelende oder passt auch lecker zu Putenschnitzel. Wenn's schnell gehen soll passt jede Tomatensauce dazu !!

Spinat Gnocchi mit Ricotta 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 6 Portionen
250 g Spinat, frischer
Salz

250 g Ricotta, ital. Frischkäse
Muskat, gerieben

1 Eier

1 Eigelb

100 g Parmesan, geriebener
Mehl
Mehl, zum Arbeiten
2 EI Olivenöl
3 EI Butter

Zubereitung

Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten kochen. Spinat kalt abbrausen, gut ausdrücken und sehr fein hacken. Ricotta, Salz, Muskatnuss, Ei und Eigelb, Käse und Spinat mit dem Schneebe-

sen glatt rühren. Mehl unterrühren. Eventuell noch etwas Mehl zugeben, bis ein lockerer, formbarer Teig entsteht.

Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 1 1/2 cm dicken Strängen rollen, diese in 1-2 cm große Stücke teilen. Nach Belieben mit einer Gabel ein Muster auf die einzelnen Gnocchi drücken. Reichlich Salzwasser aufkochen, Temperatur reduzieren. Die Gnocchi 3 Minuten darin gar ziehen lassen. Herausheben und gut abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl beträufeln und kalt stellen.

Vor dem Servieren Butter erhitzen, Gnocchi darin etwa 2-3 Minuten schwenken, mit Parmesanspänen und frischen Spinatblättern bestreuen.

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

26.08.04 pebbles4

Spinat Ricotta Gnocchi 2 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

450 g Blattspinat

1 Bund Petersilie

100 g Käse Pecorino, gerieben

250 g Frischkäse Ricotta

2 Eier

100 g Mehl

Salz

Pfeffer

Muskat

Salbei

Butter

Zubereitung

Spinat ggf. auftauen klein hacken, Petersilie klein hacken, mit Pecorino, Ricotta, Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat mischen.

Kleine Gnocchi formen. 10 Min. in heißem Wasser garen. Salbei hacken, kurz in geschmolzener Butter dünsten. Die fertigen Gnocchi mit Salbeibutter beträufeln.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

24.04.02 Zottel

Kommentar von Zottel 22.05.2002 1252
Ruhig mehr Mehl verwenden - nur keine Hemmungen!

Steinpilz Gnocchi 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
50 g Steinpilze, getrocknet
1 kg Kartoffeln, mehligkochend
200 g Mehl
100 g Grieß

1 Eier

Salz und Pfeffer

50 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

Die Pilze in 1/4 l Wasser ca. 30 Min. einweichen. Abgießen und fein hacken. Kartoffeln mit Schale 25 - 30 Min. kochen. Heiß schälen und durch die Kartoffelpresse auf die bemehlte Arbeitsfläche drücken. Mit Mehl, Grieß, dem Ei, den Pilzen 1 TL Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Den Teig portionsweise zu fingerdicken Rollen formen. Diese in 3 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel leicht eindrücken. Alle Gnocchi auf ein bemehltes Tuch auf ein Tablett legen und offen 45 Min. kühl stellen. Reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi in 2 - Portionen hineingeben. Jeweils 4 - 5 Min. sieden lassen, bis sie nach oben steigen. Abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Parmesan servieren.

Brennwert p. P.: 515

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.06.02 scharly

Tomaten Mozzarella Gnocchi 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Kartoffeln, mehlig kochend

2 Eigelb

½ TL Salz
150 g Mehl
2 EI Butter

300 g Kirschtomaten

250 g Mozzarella

Basilikum, Menge nach Geschmack

Salz

Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, etwa 20 Minuten garen, abgießen, pellen, heiß durch die Presse drücken und abkühlen lassen. Die Eigelbe, 0,5 TL Salz zur Kartoffelmasse geben und mit dem Mehl zu einem lockeren Teig verkneten. Zu Rollen formen, in 2 cm lange Stücke teilen und in etwas Mehl wenden. Gnocchi in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Gnocchi herausheben und in der heißen Butter schwenken. Tomaten waschen, zufügen, dünsten. Mozzarella-Kugeln und Basilikum dazugeben und kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.12.02 Dasty

Überbackene Spinat Gnocchi 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

450 g Blattspinat, Tiefkühl

200 g Ricotta

2 Eier

100 g Butter

120 g Mehl

Salz und Pfeffer, schwarzer

1 Ei Öl

100 g Parmesan, frisch gerieben

Muskat, frisch gerieben

Zubereitung

Tiefgekühlten Blattspinat zum Auftauen in ein Sieb legen. Nach dem Auftauen gut ausdrücken, dann fein hacken.

Den Ricotta in ein Küchentuch wickeln und gut auspressen, anschließend mit einer Gabel zerdrücken.

In einem Topf 2 Ei Butter erhitzen und den Spinat darin unter Rühren dünsten, bis er trocken ist. Den Ricotta unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

Die Eier verquirlen und mit dem Mehl und ca. 30 g Parmesan zu einer glatten Masse verrühren. Die Spinat-Ricotta-Mischung dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gründlich verrühren. Den Teig ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit bemehlten Händen oder mit zwei Teelöffeln zur Probe ein walnussgroßes Klößchen formen und dieses im siedenden Wasser ca. 5 - 6 Minuten ziehen lassen. Sollte es zerkochen, muss noch etwas Mehl in den Teig geknetet werden. Dann aus dem Teig die Gnocchi formen und portionsweise gar ziehen lassen. Fertig sind sie, wenn sie oben schwimmen.

Inzwischen den Backofen auf 250 ° vorheizen. In einer ofenfesten Auflaufform die Hälfte der restlichen Butter zerlaufen lassen und das Olivenöl zufügen. Die Gnocchi aus dem Topf heben, abtropfen lassen und in die Form legen. Die übrige Butter in kleinen Flöckchen auf die Gnocchi setzen und alles mit dem Parmesan bestreuen. Im Backofen auf der obersten Schiene überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden mit Kühlzeit

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

03.04.05 paperdoll

Kommentar von paperdoll 21.09.2005 16:53

irgendwas läuft hier schief. das Rezept ist nicht von mir, daher kann ich auf evtl. auftretende fragen nicht antworten.

Vollwert Gnocchi

1300 g Kartoffeln, mehlig

1 TL ; Salz

60 g Pinienkerne

400 g Hirsemehl

Kartoffeln in der Schale gar kochen, noch heiß schälen und durch die Presse drücken. Pinienkerne rösten, dann fein mahlen. Die Kartoffelmasse mit Salz, den gemahlene Pinienkernen und so viel Mehl verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.

Daraus etwa daumendicke Rollen formen, diese alle 3 cm teilen und mit der Gabel flachdrücken. Portionsweise in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten vorsichtig ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Zu Gnocchi passen viele Pasta-Soßen wie Tomaten-, Käse- und Basilikumsoße, außerdem Paprikagemüse.

Wirsing Eintopf mit Käse Gnocchi 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

Für die Gnocchi
300 g Kartoffeln

1 Eigelb

2 EI Mehl, evtl. etwas mehr

3 EI Parmesan

Salz und Pfeffer
½ Kopf Wirsing
250 g Knollensellerie
500 g Karotten
2 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
200 g Tomaten, stückige Dose
500 ml Gemüsebrühe
etwas Basilikum, zum Garnieren
Muskat

Zubereitung

Kartoffeln ca. 20 min. in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit Wirsing putzen und in Streifen schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie würfeln. Kartoffeln abgießen, pellen und auskühlen lassen. Gemüsebrühe mit Möhren und Sellerie ca. 10 min. köcheln lassen. Knoblauch, Tomaten und Wirsing zufügen und weiter 10 min. köcheln lassen.

Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Mehl, Eigelb, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig kneten. Zu einer ca. 1 cm dicken Rolle formen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke mit einer Gabel flachdrücken und in reichlich Salzwasser portionsweise kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Gnocchi mit in den Eintopf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum garniert servieren.

Brennwert p. P.: 295

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

31.12.05 Hobbykoechin

Würzige Spinat Gnocchi mit Gorgonzola Soße M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln, mehlig kochende
150 g Blattspinat, tiefgefrorener

200 g Mehl
1 Zwiebeln
1 Zehe/n Knoblauch
2 El Öl Oliven

250 g Schlagsahne

150 g Käse, Gorgonzola
1 El Saucenbinder, hell
1 Tl Oregano, getrocknet
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen, in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Tiefgefrorenen Spinat in wenig kochendem Salzwasser in 10-12 Minuten auftauen lassen. Gut abtropfen lassen, aufdrücken und pürieren. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Spinat und Mehl unterkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffel-
teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 1cm dicke Scheiben schneiden, die Oberfläche mit einer Gabel etwas eindrücken. Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 4 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Für die Soße Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In heißem Öl andünsten. Die Sahne zugießen und aufkochen lassen. Käse würfeln, zufügen und schmelzen lassen. Soße nochmals aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren. Mit Salz abschmecken. Den Oregano kurz vor dem Servieren in die Soße geben. 4 Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Mit der Soße anrichten.

Brennwert p. P.: 710

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten
08.11.01 bezauberndejeny

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis **Ei**

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Donnerstag, 16. Februar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis **M**

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Donnerstag, 16. Februar 2006