

Gnocchi ohne Ei

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

Hier nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Freitag, 17. Februar 2006

www.Hans-joachim60.de

Inhaltsverzeichnis

Gnocchi ohne Ei	1
PS	1
Inhaltsverzeichnis	1
Gnocchi in Spinat Sahne Sauce M.....	2
Gnocchi mit Basilikum M.....	2
Gnocchi mit Basilikumpesto M.....	3
Gnocchi mit Orangen in Ingwerbutter M.....	4
Hausgemachte Gemüsebrühe mit Gnocchi M.....	5
Hausgemachte Gnocchi.....	6
Kürbis Gnocchi M.....	7
Spinat Gnocchi.....	8
Vollwert Gnocchi.....	9
Würzige Spinat Gnocchi mit Gorgonzola Soße M.....	9
Hinweis für Word.....	10

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 mit Basilikum M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Kartoffeln, mehlig kochende
120 g Mehl
½ Tl 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 et-

was 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 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-
spänen und den Basilikumblättern garnieren.

Zubereitung ca. 75 Min.:

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

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, Teltower 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 Brü-

he eine schöne Farbe zu geben. Die klein geschnittenen Gemüse in 3 l kaltem Wasser aufsetzen. Die Pilze, den geschälten Knoblauch, die Kräuterräucherzweige, 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 Sahneseuse.

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

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 raffen 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.

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

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 gemahlten 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.

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 di-
cke 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 aufko-
chen lassen. Käse würfeln, zufügen und schmelzen lassen. Soße nochmals
aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren. Mit Salz abschmecken. Den O-
regano 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 bezauberdejenny

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben 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 M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Freitag, 17. Februar 2006