



selbstgemachte Gnocchi (weizen- und glutenfrei)

Zutaten:

800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
1 TL Butter
Salz
100 g Kartoffelstärke
1 Ei

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Stärke, Butter, Salz und Ei hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Diese Stücke mit einer Gabel flach drücken. Wasser mit etwas Salz aufkochen. Gnocchi in das Wasser geben (Das Wasser darf jetzt nicht mehr kochen!) Gnocchi 5 Minuten ziehen lassen und dann vorsichtig mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.