

Ricotta-Gnocchi

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 250 g Ricotta

- 1 ST Ei (L)
- 70 g Vollwertmehl, Weizen (Dinkel) plus Mehl für die Arbeitsfläche
- Salz, Muskatnuss
- Pfeffer frisch gemahlen

- 40 g Butter
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen

Herstellung:

1. Den Ricotta in eine Schüssel geben und das Ei kurz einrühren.
Das Mehl dazu geben, würzen und alles zu einem homogenen Teig verarbeiten.
2. Stelle einen Topf mit ca. 1,5 l Wasser auf.
Gnocchis formen (zu einer 2 cm Rolle formen – 1,5 cm Stücke abschneiden – mit Gnocchibrett oder mit einer Gabel)
3. In das kochende Salzwasser geben und solange darin ziehen lassen bis alle Gnocchi an der Oberfläche schwimmen.
4. Butter in einer Pfanne zerlasse, hebe die Gnocchi mit einem Siebschöpfer heraus, schwenke sie darin.

