

Franca Magnani: Gnocchi alla Franca

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/franca-magnani-gnocchi-alla-franca

Zutaten:

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Backpulver
- 150-200g Mehl
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale garen, pellen und zu einem glatten Brei zerstampfen oder durch die Kartoffel-Pressen drücken. Das Püree darf keine Stückchen mehr enthalten.

Ein großes Brett ganz dick mit Mehl bestreuen und darauf den Kartoffelbrei setzen.

Einen Krater in der Mitte eindrücken und dort das Ei und Backpulver hineingeben. Dann mit bemehlten Händen den Kartoffelteig durchkneten. Hände und Brett dabei immer wieder bemehlen, aber nur so viel Mehl unter den Teig geben, das er gerade nicht mehr klebt.

Den Teig zerteilen und zu 2cm dicken Rollen formen. Die Rollen in kleine, ca. 3cm lange Stücke schneiden und wieder in Mehl wenden. Je weniger Mehl man insgesamt für den Teig verwendet, desto lockerer und feiner werden dann die Gnocchis. Wer mag, drückt noch mit einer Gabel ein Muster in die Kissenähnlichen Teigstücke, das macht die Gnocchis aufnahmefähiger für die Sauce.

In einem großem Topf reichlich Salzwasser kräftig aufkochen. Dann nur so viel Gnocchis hineingeben, dass das Wasser nicht aufhört zu kochen. Die Gnocchis sinken zunächst auf den Boden und sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Das dauert ca. 2 Minuten.

Dann herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Rezept: Franca Magnani

Quelle: alfredissimo! 29.12.1994