

Thymian-Gnocchi (glutenfrei)

Küche Pasta

Portionen

ca. 80 STÜCK

Zutaten

- 800 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 120 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- 2 EL Butter
- 2-3 Zweige Thymian
- Salz

Anleitungen

1. Die Kartoffeln mit Schale in ausreichend Salzwasser gar kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Thymian fein hacken.

3. Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken; alternativ mit dem Kartoffelstampfer zu Brei verarbeiten.

4. Butter, Kartoffelmehl, Ei und Thymian zur Kartoffelmasse geben und alles ein paar Minuten zu einem gleichmäßigen Teig durchkneten. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben, ansonsten noch etwas Kartoffelmehl dazugeben.

5. Eine Handvoll Teig erst zu einem Ball formen, daraus dann eine Stange formen. Diese in gleichmäßige Stücke teilen. Die Stücke wiederum zu Bällchen formen. Mit Hilfe von zwei Gabeln die Gnocchi in Form bringen.

6. Wasser zum Kochen bringen, ordentlich salzen, Hitze so weit reduzieren, dass das Wasser gerade noch siedet. Gnocchi hineingeben und 4-5 Minuten ziehen lassen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser holen und servieren.