

# NONNAS Gnocchi-Rezept

Rezept aus «Mino und die Kinderräuber», von Franco Supino  
Baeschlin Verlag

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
(mehligkochend)  
1 EL Salz  
1 Ei  
300 g Mehl  
(manchmal auch  
etwas mehr, wenn der  
Teig zu feucht ist)

## Für die Zubereitung:

1 grosser Kochtopf  
1 Gabel  
1 saubere Arbeitsfläche  
1 Schaumkelle  
1 Kartoffelpresse/Passe vite

Kartoffeln in einem grossen Kochtopf mit reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abschütten und die Haut von den Kartoffeln entfernen.

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse geben und mit dem Mehl, dem Salz und dem Ei zu einem Teig kneten. Wenn der Teig an den Fingern klebt, noch etwas mehr Mehl dazu geben. Den Teig nicht zu lange kneten, er sollte nicht hart werden.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Aus dem Teig ca. 2 Zentimeter dicke Rolle formen. Die Rollen in 1-2 Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Gnocchi mit etwas Mehl bestäuben.

Mit der Gabel furchen in die Gnocchi drücken. Die Nonna macht's viel einfacher: sie presst mit dem Zeigefinger eine Delle in die Gnocchi.

Die Gnocchi ca. 30 Minuten stehen lassen.

Den grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi vorsichtig ins sprudelnde Wasser geben. Nach zwei Minuten steigen sie an die Oberfläche. Mit der Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Fertig sind die Gnocchi.

Selma und Chiara essen die Gnocchi am liebsten mit einer Tomatensauce und bestreuen sie mit viel Parmesan!



**Gnocchi zu machen  
ist ganz einfach,  
aber richtig gute  
Gnocchi zu machen,  
braucht Übung!**

