

Gnocchi ala Gennaro Contaldo

... das besondere ist die Zubereitung ohne Kartoffeln. Die Gnocchi haben schon fast etwas wie Spätzle oder WasserSpatzen.

Das Rezept gibt keine Gramm oder KG an, sondern alles in verhältnissen (Cups, Tassen usw.)

Zutaten:

1 Cup Mehl Type 405

1 Cup Wasser

Salz

1-2 EL Olivenöl

Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitung:

Wasser mit etwas Salz und Olivenöl zum kochen bringen. Das Mehl unter ständigem rühren in die Flüssigkeit geben und aufkochen lassen. Was so wie bei einem Brandteig. Die Masse von der Flamme nehmen und weiter rühren. Es sollte sich ein weißlicher Belag am Topfboden gebildet haben. Diesen Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und etwas abkühlen lassen (Bis man diesen mit der Hand bearbeiten kann). Nun den Teig ggf. noch etwas abschmecken und mit der Hand kneten und stretchen bis dieser samt weich ist und eine glatte und geschmeidige Textur bekommt. Das kann einige Minuten in Anspruch nehmen.

Diesen Teig nun zu Rollen, mit ca. 2 cm Durchmesser, formen. Nun mit einer Teigkarte in 1 cm. dicke Stücke abstechen und in vereinzelt auf eine bemehlte Arbeitsfläche aus kühlen lassen.

Diese Teilstücke nun etwas platt drücken und mit den Fingern, oder Gnocchi-Holz, zu diesen formen. Dieses bedarf etwas Übung. In dieser Zeit einen Topf mit gesalzenem Wasser zum kochen bringen. Portion für Portion die Gnocchis nun in das kochende Wasser geben, Wenn diese auf steigen mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen und zur Sauce, Sugo oder Pesto geben und sofort servieren.

Tip:

Gnocchi Einfrieren:

Wenn du deine Gnocchi nicht sofort essen möchtest, kannst du sie auch einfrieren: Lege die gekochten Gnocchi nebeneinander auf einen Teller und lass sie abkühlen. Dann den Teller für etwa 30 Minuten ins Tiefkühlfach stellen und die Gnocchi danach im Gefrierbeutel einfrieren. Nach maximal zwei Monaten sollten die Gnocchi gegessen werden.

Historie:

[Beilagen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/beilagen:gnocchi_gennaro_contaldo

Last update: **26.11.2024 17:21**

