Vogt Hofmühle



Gnocchi

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

1kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
500g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
100g Weizengrieß oder Dinkelgrieß von der Vogt Hofmühle
Salz

Die Kartoffeln kochen, bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Noch heiß pellen und durch die Presse drücken. Sofort mit Mehl, Grieß und Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Salzmenge entsprechend abschmecken. Bei Bedarf auch etwas mehr Mehl hinzugeben. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.

Aus dem Teig etwa daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben formen. Rillen können z.B. auch mit einer Gabel eingerückt werden.

In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Nach Belieben mit einer passenden Soße servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!

Vogt Hofmühle I Josef Vogt I Hofmühlenweg 31 I 89407 Steinheim I Tel: 09074 1229 I Mail: mail@vogt-hofmuehle.de I www.vogt-hofmuehle.de