

Gnocchi alla romana



Beilage zu Hauptgang für 8 Personen

Einkaufsliste

- 200 g Hartweizen-Griess**
- 1 L Milch**
- 120 g Butter**
- 150 g Reibkäse wie
Parmesan, Sbrinz
oder Gruyère**
- 3 Eier**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**

Vorbereiten

- a 200 g Hartweizen-Griess abwägen und bereitstellen.
- b 50 g Butter und 1 L Milch in hohe Pfanne geben.
- c 100 g Reibkäse abwägen und bereitstellen.
- d 3 Eigelbe bereitstellen, Eiweiss wird nicht benötigt.

Zubereiten

- e Pfanne mit Butter und Milch aufkochen.
- f Während dem Aufkochen würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.
- g Bevor die Milch zu kochen beginnt Hitze etwas reduzieren.
- h 200 g Hartweizen-Gries in einem feinen Strahl langsam in die heisse Milch rieseln lassen und mit einem Schwingbesen kräftig rühren bis ein dicklicher Brei entsteht, der sich vom Pfannenboden löst.
- i Nun die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse 2-3 Minuten abkühlen lassen.
- k 50g Butter und 3 Eigelbe begeben und sofort verrühren, damit die Eigelbe nicht gerinnen.
- l 100 g Reibkäse dazugeben und nochmals gut vermischen.
- m Die Gnocchi-Masse auf ein mit kaltem Wasser abgspültes Blech verteilen und ca. auf 1cm auswallen mit einem Walholz oder Spachtel.
- n Die Masse komplett abkühlen lassen.
- o Anschliessend Formen nach Wahl ausschneiden, wobei runde Formen zu viel Resten geben. Ideal sind Rechtecke oder Dreiecke.
- p Die Gnocchi Stücke auf eine ausgebutterte Gratin Form verteilen.
- q Mit Butterflocken und dem restlichen Reibkäse belegen.
- r Dann die Gnocchi alla romana für etwa 15 Minuten in den auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Ev. noch Grillstufe kurz einschalten bis sie schön Farbe annehmen.