

GNOCCHI

von Carmen



Zubereitung

- *Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Presse drücken.*
- *In einer Schüssel mit etwas Dinkelmehl, einem Ei, Salz und Muskat vermengen.*
- *Gnocchis formen und in Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen.*
- *Dann in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten*
- *Zum Schluss mit etwas Parmesan servieren*
- *Dazu passt grüner Salat*