

Gnocchi gefüllt mit Grand Cru Jurassic, Stangenbohnen und Sprossen

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 200 g Grand Cru Jurassic fein gehobelt
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 300 g Mehl
- 100 g Kartoffelstärke
- 20 g Butter
- Salz
- Muskatnuss
- 300 g Stangenbohnen
- Sprossen

Zubereitungsschritte



1. Kartoffeln weichkochen, etwas abkühlen lassen, dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Mehl, Eier, Grand Cru Jurassic, Muskatnuss, Salz und Kartoffelstärke zugeben und zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 1,5 cm dicken Stängeln formen.
4. Mit einem Messer 1 cm breite Stücke runterschneiden und zu kleinen Kugeln formen.
5. Diese werden nun mit einer Gabel zu Gnocchi abgedreht und in siedendem Salzwasser gekocht.
6. Sobald diese an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und in Butter anbraten.
7. Stangenbohnen in dünne Streifen schneiden und mit den Gnocchi in der Pfanne anbraten.
8. Nun noch Sprossen zugeben und servieren.