



## MEIN GENUSS



### Gnocchi selber machen



#### It's a match!

It's a match! Muskatnuss gemahlen eignet sich hervorragend, um Kartoffelgerichten eine besondere Geschmacksnote zu verleihen!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Kartoffeln weichkochen, schälen und noch warm mit einer Kartoffelpresse auf ein bemehltes Backblech drücken.
- 2 Salz, Ei, Muskatnuss und Mehl hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr an den Fingern kleben. Ansonsten noch etwas Mehl zugeben.
- 3 Aus einer Handvoll Teig jeweils eine Rolle mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden. Diese vorsichtig über die Innenseite einer Gabel rollen.
- 4 Nun die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen. Sobald diese an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig. Zuletzt die fertigen Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

### Zutaten

1 kg Kartoffeln, mehlig kochend  
250 g Mehl  
1 Ei  
0.5 TL Salz  
1 Prise Muskatnuss gemahlen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.10.2026.