

# Rezept des Monats Februar 2016

## Buchweizen-Gnocchi

### Zutaten:

- \* 400 g Kartoffeln (netto)
- \* 500 ml Wasser
- \* 100 g Buchweizenmehl
- \* 2 EL Kartoffelstärke
- \* Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen und anschließend für 15 bis 20 Minuten in 500 ml Salzwasser kochen. Dann das Wasser abgießen (das Kartoffelwasser auffangen und beiseite stellen). Die gekochten Kartoffeln im Kochtopf abdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, Buchweizenmehl, Kartoffelstärke, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss dazugeben, alles gut vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig 4 etwa daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben formen. Mithilfe einer Gabel könnt ihr das typische Gnocchimuster in die Teigstücken drücken.

Anschließend ausreichend Wasser zum Kochen bringen. Die Gnocchis ins kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten im heißen Salzwasser gar ziehen lassen (das Wasser darf nicht kochen). Die fertig gekochten Gnocchis aus dem Wasser nehmen und abtropfen/leicht abkühlen lassen. Zum Schluss die Gnocchis in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten.

### Tipp:

Diese Buchweizen-Gnocchi schmecken besonders gut zu einer leichten Pilzsauce.  
Einfacher und dennoch gut, - gebräunte Butter mit Knoblauch.

### **Gnocci:**

Gnocchi ist das italienische Wort für Nocken und insbesondere in Italien eine beliebte Speise. Aber auch in anderen Bereichen rund um die Adria sind sie in verschiedenen Variationen bekannt. Die oben beschriebene Variante wird gerne in Kroatien serviert.

Für die Zubereitung werden in Italien fest kochende Kartoffeln bevorzugt. In vielen deutschen Rezepten werden hingegen mehlig kochende Kartoffeln empfohlen.

Dieses Rezept drucken