



Erdäpfel-Gnocchi mit Jausenkäse

Anleitung

Die Erdäpfel schälen, durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit Butter, Dotter, Grieß, Mehl und Salz zu einem Teig kneten. Fingerdicke Rollen formen, ca. 1 cm lange Stücke abschneiden und in kochendes Wasser geben. Wenn die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, abschöpfen, im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Schlagobers erhitzen, Gnocchi dazugeben, durchschwenken, geriebenen Jausenkäse beimengen und zuletzt die Kräuter untermischen. Bei starker Oberhitze im Rohr kurz überbacken und mit erhitzter Butter beträufeln.

Kochtipps:

Die Messerklinge vor jedem Teigschnitt kurz ins heiße Wasser tauchen, der Teig bleibt dann nicht auf der Klinge kleben.

Benötigte Zutaten

150 g	Schnittkäse (oder Bergkäse)
500 g	Erdäpfel (mehlig, gekocht)
50 g	Butter
50 g	Grieß
200 g	Mehl
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer
200 g	Schlagobers
3 EL	frische Kräuter (Rosmarin, Salbei, Petersilie, Bohnenkraut, Schnittlauch)
30 g	Butter zum Abschmelzen



Ein Rezept der:
AMA Marketing

SalzburgMilch

