

## Walnuss-Gnocchi von Ariane



für 2 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Anzahl der (kleinen) Gnocchi: ca. 50 Stück

### Zutaten:

320 g kleine Kartoffeln, mehligkochend (Sorte: Concordia)

50 g Mehl

40 g gemahlene Walnüsse oder auch Haselnüsse

2 El Parmigiano

1 Eigelb

Salz + Pfeffer

Muskat

Mehl zum Verarbeiten

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit der Schale garkochen (20-28 min je nach Grösse). Die noch heissen Kartoffeln pellen und mit Hilfe einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Die Walnüsse oder Haselnüsse in der elektrischen Mühle fein mahlen (18 sec) und zusammen mit dem Mehl, dem Parmigiano und dem Eigelb zu der ziemlich warmen Kartoffelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles zu einem geschmeidigen, nicht mehr klebrigen Teig verarbeiten; eventuell noch Mehl einarbeiten.

Vom Teig eine Portion abschneiden, auf der bemehlten Arbeitsfläche lang rollen, dann in kleine Stücke schneiden. Diese zu Kugeln rollen und dann über dem Rücken einer grosszinkigen Gabel zu Gnocchi formen.

Die Gnocchi auf einem bemehlten Tuch bis zur weiteren Verwendung im Kühlen aufbewahren.

In siedendem Salzwasser so lange garziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen (3 min).

Dazu passte ein Rest vom Manzo alla California ganz hervorragend.