



Gnocchi Grundrezept (Vegan) von DIEküche

Mengen für 35 Personen

5.25 kg Kartoffeln mehligkochend

1.23 kg Mehl

10.5 Prise Salz

Kartoffeln (mehlig) kochen, heiß pellen und durch eine Presse geben. Soweit abkühlen lassen, bis man den Kartoffelschnee gut berühren kann. Mit einem Teil des Mehls bestäuben und salzen. Alles rasch zu einem Teig verkneten, sollte er kleben noch etwas Mehl einarbeiten. Nicht zu viel kneten, Teig klebt sonst immer wieder und die Gnocchi werden zu fest.

Vom Gnocchi -Teig zentimeterdicke Stücke abschneiden, zu Röllchen formen und mit einer Gabel Streifen hineindrücken. In reichlich Salzwasser 5 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen.