

Gnocchi (selbst gemacht) von Leïla

Mengen für 61 Personen

30.5 Liter Wasser	Gnocchi Portionenweise so dass sie nicht Aneinander kleben, in slazwasser kochen bis sie aussteigen (ca. 3min)
10.1 kg Kartoffeln	Weichkochen, durch passevite geben
3.56 kg Mehl	Zu Kartoffeln geben, zu geschmeidigem Teig verkneten. Zu Rollen formen und in gocchi schneiden.