

## Gnocchi (selbst gemacht) von Leïla

Mengen für 10 Personen

|                    |  |
|--------------------|--|
| 5.0 Liter Wasser   | Gnocchi Portionenweise so dass sie nicht Aneinander kleben, in slazwasser kochen bis sie aussteigen (ca. 3min) |
| 1.66 kg Kartoffeln | Weichkochen, durch passevite geben   |
| 583 g Mehl         | Zu Kartoffeln geben, zu geschmeidigem Teig verkneten.<br>Zu Rollen formen und in gocchi schneiden.             |