

ALTBROTCHALLENGE: GNOCCHI



200 g altbackenes Brot

150 ml Milch

- Brot in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Mit Milch übergießen und 30 Minuten durchziehen lassen.

1 Ei

20 g Parmesan, gerieben

- Das eingeweichte Brot mit Ei und Parmesan mit sauberen Händen vermengen.

120 g Mehl

- Nach und nach das Mehl hinzugeben und verkneten.
- Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein.

-
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Strang rollen und in fingerdicke Stücke schneiden.
 - Mit einer Gabel die typische Gnocchi-Optik aufdrücken.

-
- Einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz aufsetzen.
 - Die Gnocchi in siedendes Wasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, können sie abgeschöpft werden.

Tipp: Der Gnocchi-Teig kann mit Kurkuma gelb, mit Spinat grün oder mit roter Beete rot eingefärbt werden.