

Unser Rezept für:



Gnocchi

Zutaten:

500 g gekochte, geschälte mehligte Kartoffeln

130 g griffiges Mehl

30 g Grieß

1 Dotter

1 TL Salz

Weißer Pfeffer

Muskatnuss gemahlen

Ca. 40 g Butter flüssig

Kartoffeln mit dem **Kartoffelstampfer** fein zerstampfen. Mehl löffelweise begeben, Grieß, Dotter, Salz und Muskat dazugeben.

Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl begeben, falls er zu fest ist, flüssige Butter untermischen.

Teig in zwei Portionen teilen, nacheinander in die **Teigpresse** geben und durch den Gnocchi Einsatz gleichmäßig und langsam pressen. Gnocchi in kochendem, gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen. Gnocchi sind gar sobald sie obenauf schwimmen. Abgießen und im **Multiserver** warmhalten.

Unser Rezept für:



Gnocchi mit Walnusspesto

Zutaten für 4 Portionen:

Eine Portion fertig gekochte Gnocchi lt. Rezept

100 g Walnüsse

30 g Pinienkerne geröstet

1 Zehe Knoblauch

Frischer oder getrockneter Majoran nach Belieben

80 g Parmesan in kleinen Stücken

Ca. 6 EL Walnuss- oder Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Nüsse nacheinander im **Speedy Girl** fein hacken. Knoblauch dazu pressen, Parmesanstücke mit hacken. Majoran, Salz, Pfeffer und Öl dazu geben und nochmals gut vermischen.

Das Pesto mit warmem Kochwasser verlängern und cremig rühren.

Gnocchi anrichten und mit Pesto servieren.

