



Postelein-Gnocchi

500g Postelein
150g Ricotta,
50g geriebenen Gouda,
1 Ei,
1 Eigelb,
Salz, Pfeffer und Muskat
Ca. 150g Weizenmehl

Salz

3 EL Butter

3 EL Parmesan

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
waschen, trockentupfen und fein hacken. Mit

vermengen.

nach und nach untermischen. Am Ende sollte ein
geschmeidiger Teig entstanden sein.

Einen Topf mit Wasser und
zum Kochen bringen. Die Temperatur leicht
reduzieren. Mit einem Teelöffel kleine Gnocchi
abstechen und diese im Salzwasser garen. Wenn Sie
an die Oberfläche steigen mit einer Schaumkelle
herausnehmen.

Eine Auflaufform mit
einfetten. Die gekochten Gnocchis hineingeben und
rütteln, damit sie runderherum gebuttert sind. Mit
bestreuen und im Backofen für ca. 8 Minuten
überbacken.