

Emmentaler Grießgnocchi

Dieses Rezept ist für ca. 8 Personen

Zeitaufwand: 30 Min.

Zutaten: 400 gr feiner Maisgrieß
1 gehackte Zwiebel
100g Butter
1.5 lt Milch
1 Bouillonwürfel
1dl Rahm
6 Eier
200gr geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, geriebener Muskat
1 Lorbeerblatt

Zubereiten: Die gehackte Zwiebel mit dem Butter andämpfen, den Grieß mitdämpfen bis er glasig wird.
Mit der Milch ablöschen, Salz, Pfeffer, Muskat, Bouillonwürfel und das Lorbeerblatt beifügen.
Aufkochen und bei kleinem Feuer ca. 10 Min. zugedeckt köcheln bis die Flüssigkeit fast eingekocht und die Masse dickflüssig wird.
Immer gut umrühren (Brennt gerne an).
Die Masse vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.
Nach und nach die Eier hinein rühren und die Hälfte des geriebenen Emmentalers darunter ziehen.
Die Masse auf ein Blech streichen und auskühlen lassen.
Mit einem Ausstecher mondformige Stücke ausstechen und auf ein ausgebuttertes Kuchenblech schichten.
Den restlichen Emmentaler darüber streuen und die Gnocchi im Ofen bei 180 °C goldig überbacken.