

Gnocchi alla romana



Zutaten für 8 Personen:

1,5 lt Milch
4 dl Rahm
400 g Hartweizengriess
4 Eigelb
200 g geriebener Reibkäse
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen.

Milch, Rahm und Gewürze aufkochen.

Griess einstreuen und unter ständigem Rühren ca. 2-3 Minuten köcheln lassen.

Eigelbe begeben, gut vermengen und sofort vom Herd nehmen.

2/3 des Reibkäses begeben und abschmecken.

Neben dem Herd zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Griessmasse in eine ausgebutterte Form abfüllen oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und auskühlen lassen.

Aus der Griessmasse mit einer Ausstechform (ca. 5 cm Ø) oder ersatzweise mit einem Glas runde Stücke ausstechen.

Diese überlappend wie Ziegel in eine Auflaufform schichten und mit dem restlichen Reibkäse bestreuen.

Butter schmelzen und darüber träufeln.

Die Gnocchi in dem vorgeheizten Backofen 30 Minuten goldbraun backen.

Dazu passt: Tomatensauce, Peperonata oder auch Sauce Bolognaise.