

LJUBA-GNOCCHI

750g	Mehligkochende Kartoffeln	Im Wasser kochen (schalenkartoffen), schälen, passieren
1stk	Frisches Ei	daruntermischen
wenig	Salz, Muskat	Würzen, Masse auskühlen lassen
120-150g	Mehl	Daruntermischen, Masse zu einer Daumendicken Rolle formen, bemehlen, in 2cm-Stücke schneiden, evtl. mit Gabel verzieren
2L	Wasser	aufkochen
1EL	Salz	Würzen, Gnocchi portionenweise zugeben, Kochzeit 5min. Mit Drahtkelle herausnehmen, gut abtropfen, in ausgebutterte Gratinform geben
50g	Geriebener Käse	Darüberstreuen
	Butterflöckchen	Darüberverteilen, Gratinieren, Obere Ofenhälfte 240°C 10-15min.