

GNOCCHI DI PATATE DA TATIANA



Küchenmaterial

Kochtopf, Bratpfanne, Esslöffel, Gabel, Messer, Schüssel, optional Kartoffelpresse



Zutaten für 2 Personen

1 kg Kartoffeln
1 EL Salz

1 Ei
250 g Mehl

200 g Cherrytomaten
1 Stk. Zwiebel
100g Blattspinat

Etwas Rahm

Zubereitung Gnocchi

1 kg Kartoffeln für ca. 20 min in Salzwasser kochen. Anschliessend schälen und in eine Schüssel geben. Von Hand oder mit einer Kartoffelpresse die weichen Kartoffeln zerstampfen.

Ein Ei mit der Gabel verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Das Mehl hinzufügen. Die Masse muss zu einem Teig verknetet werden. Wenn er noch klebt, noch etwas Mehl hinzufügen.

Auf mit Mehl bestreuter Fläche drei fingerdicke Rollen formen.

Die Rollen in 2 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück auf den Gabelzinken abrollen, damit sie die gewünschte Form erhalten.

Zubereitung Sauce

Cherrytomaten halbieren. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und anbraten. Den Blattspinat hinzugeben und kurz kochen, bis er weich ist. Anschliessend Cherrytomaten begeben.

Nach Belieben etwas Rahm hinzufügen und köcheln lassen.



Verknüpfung:

- GORILLA WAH-Unterrichtseinheiten
- GORILLA Unterrichtseinheiten: Interkulturelles Kochen

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

