

## Gebratene Gnocchi mit Prosciutto

[Hauptspeise](#)[Frühling](#)[Kartoffel](#)[Nudelgerichte](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** 

Die gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse auf einer Arbeitsfläche verteilen und mit Mehl, Grieß, Eidotter, Salz, etwas Muskatnuss und Pfeffer zu einem weichen, aber formbaren Teig verkneten. Etwa 60 Minuten kühl rasten lassen.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und ein Gnocchi zur Probe kochen. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl oder Grieß einarbeiten. Eine daumendicke Teigrolle formen. Davon etwa 3 cm lange Stücke abschneiden, rundlich formen und mit einer Gabel jeweils längs eindrücken.

Die Gnocchi in das kochende Wasser einlegen, aufsteigen und noch 2-3 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig herausheben und gut abtropfen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit dem Olivenöl rundherum anbraten. Mit Prosciutto Scheiben und gehobelten Parmesan Streifen servieren.

**ZUTATEN** 

500 g gekochte Kartoffeln

150 g Mehl

30 g Grieß

1 Eidotter

1 TL Salz

etwas weißer Pfeffer

etwas geriebene  
Muskatnuss

6 EL Olivenöl

100 g Prosciutto  
Borgoforte

50 g Parmesan