

Weißbrot-Gnocchi

Ein Rezepttipp von:

Monika Riedmüller, Schwaben



ZUTATEN:

500 g trockenes Weißbrot
500 ml Milch
300 g Bergkäse
150 g gekochter Schinken
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Semmelbrösel

ZUBEREITUNG:

- 1 Milch erwärmen, über die leicht gesalzenen Brotwürfel geben und 20 Minuten durchziehen lassen.
- 2 Bergkäse reiben, Schinken in Würfel schneiden, Eier zugeben und alles gut vermengen.
- 3 Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Masse zu feucht ist, noch Semmelbrösel dazu geben.
- 4 Aus dem Brotteig eine Rolle formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden, mit der Hand zu runden Kugeln rollen und mit der Gabel zu Gnocchi drücken.
- 5 Salzwasser zum Kochen bringen, Gnocchi hineingeben und 3-5 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Dazu passen Tomatensoße und Salat.