

Gnocchi alla Romana

102

Typ: Pasta

Quelle: Brigitte Sonderheft 20/90

Bemerkungen: Typisch italienisch: Grießbrei mit Maisgrieß zubereiten. Die Gnocchi (sprich njokki) passen auch als Vorspeise oder Beilage zu Fleischgerichten. Dann reicht das Rezept für vier Personen.

Zutaten: (2 Portionen)

1/2 L Milch,
125 g Grieß,
1 Ei,
75 g frisch geriebener Pecorino- oder Parmesankäse,
Salz, Muskat,
50 g Butter.

Rezept: Milch aufkochen. Grieß unter Rühren einstreuen. Bei kleinster Hitze zehn Minuten unter gelegentlichem Rühren ausquellen lassen. Ei und die Hälfte des Käses untermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Grießbrei zu einer Rolle formen. Zugedeckt etwa eine Stunde stehenlassen. Den Grießbrei in fingerdicke Scheiben schneiden. Eine ofenfeste Form mit 20 Gramm Butter ausfetten. Die Scheiben schuppenförmig einschichten. Mit restlicher Butter in Flöckchen und restlichem Käse bestreuen. In den Backofen schieben und bei 225 Grad/Gas Stufe 4 etwa 35 Minuten goldbraun backen

(pro Portion ca. 780 Kalorien). Fertig ohne Wartezeit in 1 Stunde.

Dazu: bunter Salat