

Kartoffel – Rüebli – Gnocchi

Gnocchi

100 gr Rüebli , 300 gr Kartoffeln klein geschnitten, im Dampfkochtopf für Pürée kochen

Sauce in dieser Zeit

1 Zwiebel , ca 150 gr Speckwürfel , anbraten

250 gr Erbsli , 50 gr Quimic , 1 dl. Bouillon dazugeben ev. mit Pfeffer nachwürzen

ca. 15 Minuten köcheln

zum Gnocchi Pürée 1 Ei und ca. 100 gr. Mehl zugeben und zu einer Masse verarbeiten

1 lt. Salzwasser kochen und die Gnocchi Masse mit 2 «heissen» Löffel reingeben und warten bis sie hochkommen