



Gnocchi mit Schinken Käse Sauce



30 Minuten



Hobbykoch

Zutaten

 für 4 Personen

500 g	Kartoffeln mehlig, geschält und geviertelt
150 g	Mehl glatt
2	Eier
2	Dotter
30 g	Alma Bergkäse g.U., 3 Monate gereift, gerieben
	Salz
	Muskat, gerieben
175 g	Rupp Feinster Streich mit Emmentaler
100 g	Schinken, fein gewürfelt
4 EL	Wasser

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen und im heißen Backofen ausdampfen lassen.
- 2 Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Ei, Dotter, Bergkäse, Salz und Muskat rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit einem Gabelrücken etwas flach drücken, so dass der Abdruck der Gabel gut zu sehen ist.
- 4 Die Gnocchi in kochendes, gesalzenes Wasser geben, aufkochen und ca. 3 Minuten ziehen lassen, bis sie gar sind.
- 5 Rupp Feinster Streich mit Emmentaler, Schinkenwürfel und Wasser erwärmen.
- 6 Die Gnocchi abseihen, mit der Käsesauce vermengen und servieren.