

Ziger - Gnocchi

Im Oktober werden die letzten Kartoffeln geerntet. Heute muss man nicht zwingend einen eigenen Vorrat im Keller anlegen, sondern kann jederzeit optimal gelagerte Kartoffeln direkt ab Hof oder im Laden einkaufen. Mindestens zwei Sorten Kartoffeln gehören in eine gute Küche: die **Festkochenden** (Kochtyp A, grün gekennzeichnet) für Gschwellti, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat etc. und die **Mehligkochenden** (Kochtyp C, blau gekennzeichnet) für Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Gnocchi etc.



1 kg Kartoffeln (Kochtyp C, mehligkochend)	in Würfel geschnitten weichgaren, in eine Schüssel pürieren und leicht auskühlen lassen
300g Mehl 1 Ei verquirlt 50-100g Schabziger gerieben (Bircherraffel)	zugeben und gut zusammen kneten, aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in 2cm lange Stücke schneiden und mit der Gabel flach pressen
Salzwasser	die Gnocchi portionenweise im leicht kochenden Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und in eine bebutterte Gratinform anrichten
2 Becher Saucenhalbrahm oder 3½ dl Rahm 75g geriebener Sbrinz	mischen und über die Gnocchi giessen
Reibkäse	darüber streuen
<i>Überbacken:</i>	bei 220°C 15 – 20 Minuten
<i>Tipp:</i>	Doppelportion machen und die Hälfte tiefkühlen
<i>Variante:</i>	Gnocchi nach dem Kochen warm stellen
50g Butter erwärmt 4-6 Salbeiblätter in Streifen 1 Knoblauchzehe gehackt	zusammen bräunen und über die Gnocchi giessen

