

Emmental

Mühle Kleeb AG



Dorf 20
3418 Rüegsbach
Tel 034 461 14 11
www.muehle-kleeb.ch

Gnocchi

Einfach, schnell und herrlich luftig, die Gnocchi aus Ricotta. Passt ideal zu Ragout, Geschnetzeltem oder auch ganz fein zu Saftblätzli in Gemüse Sauce.

Zutaten

500g	Ricotta
40g	Parmesan
2	Eier*
250g	Dinkel-Dunst oder Knöpfmehl*
¼ TL	Salz
	Muskat

Zubereitung

Ricotta, Parmesan, Eier und Mehl zu einem glatten Teig rühren.
Arbeitsplatte bemehlen. Aus dem Teig eine 2 cm dicke Rolle machen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 2-3 Minuten ziehen lassen.

* diese Zutaten sind im Mühlenladen oder im Online-Shop erhältlich.