

# Gnocci Romana

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

20 Minuten

Garzeit:

20 Minuten

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

- 1/2 l Milch
- 1/2 l Wasser
- 1 TL Salz
- 250 grober Grieß
- 100 g Parmesan
- 2 Eigelbe

## Anleitung

Grießbrei kochen und ausquellen lassen. Die Eigelbe mit 2/3 des Parmesans unter den Grießbrei mischen. Die Masse ca. 1 cm dick auf ein Blech oder ein glattes Brett streichen und erkalten lassen. Scheiben mit ca. 6 cm Durchmesser ausstechen (Glas) oder Rauten schneiden. Diese dachziegelartig in eine Auflaufform schichten, mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200° im Ofen ca. 20 min. backen. Die Spitzen sollen leicht braun sein.

Dazu passt Tomatensoße

## Bilder

## Kommentare

## Quelle

Familienrezept

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gnocci\\_romana/index?rev=1614527807](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gnocci_romana/index?rev=1614527807)

Last update: **2021/02/28 16:56**



