

# Mandelgnocchi alla Romana

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

25 Minuten

Garzeit:

15 Minuten

Kategorie:

sonstiges Getreide

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

- 850 ml Mandelmilch
- 70 g Butter
- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1-2 TL Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- Butter fürs Backblech und die Form
- 1/2 Bund Salbei

## Anleitung

- Mandelmilch aufkochen. 50 g Butter darin schmelzen. Grieß und Mandeln mit einem Schneebesen einrühren. Drei Viertel des Parmesans zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei geringer Hitze unter Rühren in circa 15 Minuten zu einem festen Brei köcheln.
- Backblech fetten. Grießbrei darauf 1,5 Zentimeter hoch verstreichen und auskühlen lassen.
- Auflaufform fetten. Aus dem fest gewordenen Grießbrei Kreise ausstechen. Mit den Salbeiblättchen in der Form verteilen. Restlichen Parmesan darüber streuen, Butterflöckchen darauf setzen. Gnocchi bei 180 °C in circa 15 Minuten goldbraun backen.

## Bilder

## Kommentare

## Quelle

Familienrezept

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



Permanent link:  
[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mandelgnocchi\\_alla\\_romana/index](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mandelgnocchi_alla_romana/index)

Last update: **2021/04/12 21:18**