

Mandelgnocchi alla Romana

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

25 Minuten

Garzeit:

15 Minuten

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 ausschneiden. Mit den Salbeiblättchen in der Form verteilen. Restlichen Parmesan darüber streuen, Butterstückchen darauf setzen. Gnocchi bei 180 °C in circa 15 Minuten goldbraun backen.

Bilder

Kommentare

Quelle

Familienrezept

Last
update: rezepte:mandelgnocchi_alla_romana:index https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mandelgnocchi_alla_romana/index?rev=1614528014
2021/02/28 17:00

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



Permanent link:
https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mandelgnocchi_alla_romana/index?rev=1614528014

Last update: **2021/02/28 17:00**