



SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT ROQUEFORT-SAUCE

Zutaten

Für 2 Personen

200g T80 Weizenmehl

140g Süßkartoffel

1 Ei

100g Roquefort

10ml saure Sahne

Schritte

- 1.** Die Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Dann sie unter Dampf kochen, bis sie weich sind, danach in die Küchenmaschine geben und sie zu einem homogenen Brei verrühren. Mehl, Salz und Ei hinzugeben und erneut vermischen.
- 2.** Mehl auf die Arbeitsfläche bestreuen und den Teig in 3 Stücke teilen. Aus dem Teig 3 Rollen machen und diese zu Gnocchi schneiden. Alle Kugeln ausrollen und mit einer Gabel eindrücken.
- 3.** Die Gnocchi in einen großen Topf mit kochendem Wasser einlassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
- 4.** Dann in einer großen Pfanne mit Butter oder Olivenöl die Gnocchi goldgelb braten.
- 5.** In einer anderen Pfanne die Sahne mit dem Roquefort zum schmelzen bringen. Wenn die Sauce homogen ist, die Gnocchi mit Käsesauce servieren.