



JOHANN LAFER

REZEPT

Gnocchi-Lauch-Gratin mit Muskatblütensalz

Rezept für 4 Personen

220 g	Kartoffeln, mehlig kochend	Die Kartoffeln kochen, schälen und noch warm mit dem Ricotta durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl und Eier zugeben, mit Muskatblütensalz und weißem Pfeffer würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Daraus ca. 2 cm große Kugeln formen und diese mit einer Gabel flach drücken.
300 g	Ricotta	
150 g	Mehl	
2	Eier	
	„Johann Lafer Muskatblütensalz“ weißer Pfeffer	

Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser ca. 6 Minuten garen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

2 Stangen	Lauch	Lauch der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden.
-----------	-------	---

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

100 g	gekochter Schinken „Johann Lafer Muskatblütensalz“ weißer Pfeffer	Schinken in Würfel schneiden und mit den Gnocchi und dem Lauch mischen. Mit Muskatblütensalz und weißem Pfeffer würzen und alles in eine ausgebutterte Gratinform füllen. Den Käse darüber streuen und ca. 20 Minuten im Ofen backen.
100 g	Butter für die Form Emmentaler, geraspelt	

© by Johann Lafer

Johann Lafer

JOHANN LAFER

REZEPT



Gnocchi-Lauch-Gratin mit Muskatblütensalz