

Griess-Gnocchi überbacken

Griess-Gnocchi überbacken

Zutaten für 8 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [13.02.2013](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

1½ l Milch
1½ TL Salz
300 g Griess
100 g geriebener Parmesan
3 Eigelb
30 g Butter
1 Prise Muskatnuss

Zum Überbacken:

75 g geriebener Parmesan
reichlich Butterflöckchen

Zubereitung:

- 1 Die Milch mit dem Salz aufkochen und den Griess unter Rühren einlaufen lassen. Die Hitze ganz klein stellen und den Griess unter weiterrühren zu einem dicken Brei kochen. Vom Herd nehmen und den Käse, die Eigelbe sowie die Butter darunter rühren. Mit Muskatnuss und wenn nötig etwas Salz abschmecken.
- 2 Ein grosses Blech kalt abspülen und den Griessbrei mit einem Spachtel etwa 1½ cm dick darauf ausstreichen. Damit der Griessbrei nicht am Spachtel klebt, taucht man diesen regelmässig in kaltes Wasser. Vollständig auskühlen lassen.
- 3 Eine feuerfeste Form ausbuttern. Mit einem grossen Ausstecher oder mit einem Glas Rondellen ausstechen, dabei das Förmchen oder den Glasrand immer wieder in kaltes Wasser tauchen, damit sich der Griess besser austechen lässt. Er kann auch mit einem Messer in Rauten oder Vierecke geschnitten werden. Die Griessrondellen ziegelartig in die vorbereitete Form schichten.
- 4 Die Gnocchi mit dem Käse bestreuen und mit reichlich Butterflocken belegen. Im 220 ° C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille 15-20 Minuten überbacken.