

---

## Gnocchi di ricotta

2 frische Eier	
1 frisches Eiweiss	In einer Schüssel verklopfen
250g Ricotta	Portionenweise darunter rühren
75g Parmesan, gerieben	Darunter mischen
½ TL Salz	
wenig Pfeffer aus der Mühle	
1 MSp Muskat	Würzen
50g (Knöpfli-)Mehl	
50g Hartweizengriess	Mischen, unter die Ricotta-Masse rühren, zugedeckt ca. 30 min kühl stellen
Salzwasser, siedend	Gnocchi-Masse portionenweise in einen kalt ausgespülten Spritzsack mit grosser glatter Tülle (oder ohne Tülle) füllen. Ca. 2 cm lange Teigstücke herausdrücken, mit einem Messer abstreifen und direkt ins leicht siedende Salzwasser fallen lassen. Ziehen lassen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen; herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
Parmesan, gerieben	Nach Belieben dazu servieren

### Tipps:

- 250g Ricotta durch 150g Magerquark und 100g Ricotta ersetzen
  - Gnocchi warm stellen: Mit wenig Butter in einer Schüssel zugedeckt im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen.
-