

Zutaten:

350 g Ziegenfrischkäse
150 g Mehl
150 g geriebener Parmesan
2 Eier
2 Eigelb
etwas abgeriebene Muskatnuss
Salz
100g Butter

Zubereitung:

Ziegenfrischkäse zusammen mit Mehl, der Hälfte des Parmesan, den Eiern und Eigelb, sowie Muskat und Salz in eine Schüssel geben, zu einem weichen Teig verarbeiten und gut durchkneten.

Den Teig mit bemehlten Händen zu zwei länglichen fingerdicken Rollen formen und diese in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und gut 30 Minuten ruhen lassen.

Die Gnocchi für 3 Minuten in kochendes, ungesalzenes Wasser einlegen, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Mit zerlassener Butter begießen und dem restlichen Parmesan bestreut sofort servieren.