

Gnocchi alla romana

Herzhaft. Köstlich. Italienisch. Gnocchi alla romana sind gebackene Taler aus Hartweizengrieß, die im Ofen mit Parmesan überbacken werden. Zusammen mit Tomatensauce serviert, versetzt dich dieses klassische Gericht der römischen Küche direkt an den Campo de' Fiori inmitten Roms. Probiere es aus und überrasche deine Gäste mit einem außergewöhnlichen Gericht.



Gnocchi alla romana | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 500 Milliliter Milch | 125 Gramm Hartweizen-Grieß | 1 Teelöffel Butter | 1 Teelöffel Salz | 1 Eigelb | 1 Lorbeerblatt | 80 Gramm (vegetarischen) Parmesan



Gnocchi alla romana | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. 2. Milch mit Salz und dem Lorbeerblatt aufkochen, dann vom Herd nehmen, den Grieß einrühren und auf unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis ein Brei entsteht. 3. Lorbeerblatt herausnehmen. 4. Parmesan reiben. 5. Butter, Eigelb und die Hälfte des Parmesans mit dem Grieß vermengen. 6. Masse in eine breite Ofenform oder auf ein Backblech geben und glattstreichen. 7. Mit einem Glas Taler ausstechen. 8. Grießtaler in eine Ofenform geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. 9. Bei 180 Grad 20 Minuten, dann 10 Minuten bei 200 Grad backen.

Dazu passt hervorragend: [Tomatensauce mit Sardellen](#) oder [fruchtige Tomatensauce](#)! Jetzt noch mehr [italienische Rezepte](#), [Rezepte mit Grieß](#) und weitere [vegetarische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 273 Kalorien | 10,8 Gramm Fett | 27,8 Gramm Kohlenhydrate | 15 Gramm Eiweiß