

Gnocchi alla Romana

(für 8 Personen als kleine Vorspeise oder für 6 als Beilage)

Zutaten

100g Parmesan

80g Butter

1 L Milch

Salz, Pfeffer

1 gestr. TL Muskat

250g Hartweizengries

2 Eigelb

50g reiferer Cheddar

Zubereitung

Backofen auf **180Grad Umluft** vorheizen.

Parmesan reiben und bereitstellen.

Butter in einem Topf mit **Milch** auf den Herd stellen. Mit 1 TL **Salz** und einer kräftigen Prise **Pfeffer** würzen und vorsichtig erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und die Milch zu sieden beginnt. Dann sofort vom Herd nehmen!

Muskat unterrühren, **Gries** einrieseln lassen und den **Parmesan** unterrühren.

Eier trennen und **Eigelbe** mit dem Schneebesen unterheben. Dann alles auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze beständig weiterrühren, bis die Masse eindickt und sich vom Rand löst.

15 Minuten abkühlen lassen.

Derweil auf der Arbeitsplatte **Frischhaltefolie** in 2 Streifen (30x50cm) auslegen, jeweils die Hälfte der Masse darauf zu ca **4cm dicken Würsten** einrollen - diese **im Kühlschrank ca 2h** ruhen lassen.

Ofenfeste Auflaufform (ca 25x35cm) fetten. Dann die Gnocchi-Stränge auspacken, in 1cm dicke Scheiben schneiden und diese überlappend (wie Gratin) in die gefettete Form legen.

Cheddar darüber reiben oder geriebenen Cheddar verstreuen.

Im Backofen 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Ofen auf höchste Stufe oder Grill stellen und goldbraun gratinieren, fertig!

Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

