

# Gnocchi mit Bohnen

150 gr Kartoffeln → pürieren

\* 40 gr Mehl

o 25 gr Griess

~~1/2 Teel. Salz~~

1 Ei

} unter Kartoffelpüree  
mischen → Teig

- bei Raumtemperatur ca. 15 Min. ruhen lassen
- in leicht siedendem Salzwasser ziehen lassen

1 Zwiebel anbraten

Bohnen mundgerecht schneiden →

Dampfkochtopf

zu den Zwiebeln geben / Gnocchi dazu

\* = 1 weisses Mässi gestrichen

o = gut 1/2 do.