

## Gnocchi aus Püreeeresten

Übriggebliebenes Kartoffelpüree hält sich nur kurz im Kühlschrank und bleibt geschmacklich deutlich hinter der frisch zubereiteten Version zurück. Die Lösung: Gnocchi aus Püreeeresten und Kartoffelflocken, wie sie für Instant-Kartoffelpüree verwendet werden.

### Zutaten:

- 460 g Kartoffelpüree
- 100 g getrocknete Kartoffelflocken (Instant-Kartoffelpüree)
- 2 Eier, verquirlt
- ½ TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl, plus ein wenig mehr zum Verarbeiten

### Zubereitung:

1. Das fertige Kartoffelpüree mit den Kartoffelflocken mischen, dann mit Eiern, Muskatnuss und Salz vermengen.
2. Mehl hinzugeben und mit den Händen zu einem weichen Teig kneten.
3. Den Teig in vier Teile aufteilen und zu 2 cm dicken Rollen formen. Je 2 cm lange Stücke abschneiden und in Mehl wälzen, so dass sie rundum bestäubt sind. 15 Min. kalt stellen.
4. Die Gnocchi in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenen Wasser 1-2- Min. garen, bis alle an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.