Gnocchi mit Käse überbacken von salida

Mengen für 45 Personen

8.55 kg Kartoffeln mehligkochend	zubereiten wie Gschwellti, schälen, durchs Passe-Vite treiben, abkühlen lassen
2.25 kg Weissmehl	
563 g Parmesan	
11.3 Stück Eier	
22.5 g Muskatnuss	
90 g Salz	alles mit der Kartoffelmasse mischen. Masse soll noch feucht sein, aber nicht mehr kleben (evtl. noch Mehl nachgeben). Masse zu Gnocchi formen: 1.5cm dicke Rollen bilden, ca. 2cm lange Stücke schneiden, Kugeln formen und mit einer Gabel etwas flach drücken. In siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, in Backform füllen.
900 g Parmesan	über Gnocci streuen, bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen