Gnocchi und Erbsli mit Käsesauce von Samuel Wüest

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201001_65_A/gnocchi/
https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZB110215_0009A-40-de

Gewürze: Salz, Muskatnuss

6.0 kg Kartoffeln mehligkochend	Kartoffeln im Dampfkochtopf 6-10 Minuten (ca. 40min ohne Dampfkochtopf) weich kochen. Noch heiss schälen und durch das Passe-vite treiben.
8.0 Stück Eier	
1.5 kg Mehl	Restliche Zutaten darunterrühren. Bei Bedarf noch so viel Mehl beifügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.
1.5 kg Erbsli und Rüebli	Gnocchi in Pfanne anbraten. (Bis braune Kruste) Anschliessen Erbsli und Rüebli für ca. 3 min beigeben.
750 g Reibkäse	
1.35 kg saurer Halbrahm	Reibkäse und Saucen-Halbrahm beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Pfanne hin und her bewegen, bis der Käse geschmolzen ist, würzen.