



Gries-Gnocchi

von Moritz Kobel

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss

4.688 Liter Milch	
188 g Butter	
25 g Salz	mit Pfeffer und Muskat würzen und aufkochen
938 g Griess	in die Milch einrühren und auf kleinem Feuer unter häufigem Rühren während ca 15min zu einem dicken Brei kochen
300 g Parmesan	gerieben darunter rühren, danach auskühlen lassen
6.25 Stück Eier	verklöpfen, darunterrühren. Den Brei auf einem kalt abgespülten Backblech 1.5-2 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen. Danach Kreise von ca 5cm Durchmesser ausstechen. Zuerst die Ausstechreste in einer gefetteten Gratinform verteilen, dann die Gnocchi ziegelartig darüberschichten.
188 g Butter	schmelzen, die Gnocchi damit bestreichen
300 g Parmesan	gerieben, darüber verteilen.

Während ca 20min in der Mitte des Ofens bei 200 Grad gratinieren.

Mengenberechnung als Hauptgericht.

Als Beilage für ca 8 Portionen für 10 Personen verwenden.