

Inhalt

- 5 **Gnocchi ... das spezielle Etwas**
- 6 Traditionelle und moderne Gnocchi-Rezepte
- 6 Gnocchi selbst gemacht
- 8 Die passenden Saucen zu Gnocchi
- 9 Gnocchi und Basilikum
- 9 Gnocchi und Knoblauch
- 10 Gnocchi und Salbei
- 10 Frisches Brot zu Gnocchi
- 10 Italienische Olivenöle zu Gnocchi
- 11 Verona und das Fest der Gnocchi
- 12 Gnocchi alla romana (Römische Grießnocken)
- 12 Gnocchi als Beilage
- 13 Gnocchi auf Vorrat
- 14 Spätzlen (Gnocchetti): Alternative zu Gnocchi
- 15 Polenta
- 16 Gnocchi und Hartkäse
- 18 Brandteig für Pariser Nocken
- 18 Gnocchi und Wein
- 19 Herstellung der Kartoffelgnocchi

- 87 **Kleines Küchenlexikon**
- 87 Ländertypische Bezeichnungen
- 88 **Register**

20

**Gnocchi/Nocken
aus Kartoffelteig**

54

**Gnocchi/Nocken
aus Weizengrieß
oder Polentamehl**

60

**Nocken
aus Brandteig**

62

Nocken aus Brot

70

**Nocken
aus Topfen**

74

**Gnocchi/Nocken
aus Nudelteig**

82

Süße Nocken
