

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 Spatzlen (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