

---


# Ricottagnocch

## ZUTATEN für 4 Personen:

80g Parmesan, fein gerieben  
500g Ricotta  
360g Buchweizenmehl  
2 TL Reissüße  
2 TL Kokosöl  
1 TL Salz  
Pfeffer



---



## SO WIRDS GEMACHT:

1. Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.
2. 2 cm dicke Rollen formen und mit einem scharfen Messer kleine Gnocchi abschneiden.
3. Die Ricottagnocchi in kochendem Salzwasser portionsweise kurz kochen bis sie an die Oberfläche schwimmen.
4. Man kann die Gnocchi auch noch kurz in etwas Öl anbraten.

Mit Pesto servieren.

