

## Safran – Gnocchi

75	g	Stockiflocken	alles in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde machen
190	g	Mehl	
1 ½	Tl	Salz	
2	Br.	Safran	
3	dl	Milchwasser	verrühren und nach und nach zum Mehl giessen, mit einer Kelle sehr gut mischen.30 Min. zugedeckt quellen lassen
3		Eier	
		Salzwasser	aufkochen, leicht köcheln lassen
		Gnochimasse	mit Hilfe von 2 Teelöffeli Gnocchi portionenweise ins Wasser gleiten lassen. Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen (ca. 3 Min.). Gut abtropfen lassen
Etwas		Butter	in Bratpfanne erwärmen, Gnocchi rundum knusprig braten