



Gnocchi mit Pilzragout

Zutaten (für vier Personen)

600 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelb
2 EL Mehl
10 g Steinpilzpulver
je 1 EL gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen

je 100 g versch. Zuchtpilze (Champignons, Egerlinge, Austernpilze, Shiitake)
1 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
1 ½ EL Sauerrahm
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Kartoffeln kochen, abschütten, gut ausdämpfen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelbe, Mehl, Steinpilzpulver, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Von der Masse auf einer mehlierten Arbeitsfläche Stangen rollen und Gnocchi schneiden.

In leicht sprudelndes Salzwasser einlegen und ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Pilze mit einem Pinsel reinigen und klein schneiden. Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Pilze zufügen, mit etwas Salz würzen und mit Gemüsebrühe angießen.

Leicht köcheln lassen, mit Sahne und Sauerrahm verfeinern.

Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, zu den Pilzen geben und gut durchschwenken. Nachwürzen und Frühlingszwiebelröllchen mit unterheben. In einem tiefen Teller anrichten und zum Schluß mit Streifen von Basilikum bestreuen.

Nährwerte pro Person

411 kcal - 21 g Fett - 11 g Eiweiß - 56 g Kohlenhydrate - 4,7 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.