



Gnocchi in Salbeibutter mit Pfifferlingen und Chorizo

Zutaten (für vier Personen)

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
2 Eigelb
1 ½ EL Mehl
1 ½ EL gehackte Blattpetersilie
10 g Butter oder 1 EL Olivenöl
200 g geputzte Pfifferlinge
80 g Zwiebelwürfel
40 g Chorizo in Streifen
12 Salbeiblätter
3 EL geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer
4 Basilikumkrönchen

Zubereitungszeit (circa 35 Minuten)

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelbe und Mehl zugeben, gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie unterheben und auf einer mehlierten Arbeitsfläche von der Masse Stangen rollen und Gnocchi schneiden. Diese in sprudelndes Salzwasser einlegen und ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, geputzte Pfifferlinge mit angehen lassen. Gnocchi gut abgetropft zugeben, mit anschwenken. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und mit Streifen von Chorizo unterheben. Die Pfanne von der Hitze wegnehmen. Alles in einem tiefen Teller anrichten, mit Basilikumkrönchen garnieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Nährwerte pro Person

270 kcal - 12 g Fett - 13 g Eiweiß - 31 g Kohlenhydrate - 2,5 BE