



Herbstliche Gnocchi mit Salbeipfifferlingen und Salat von Radicchio und Rapunzel

Zutaten (für vier Portionen):

500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
2 Eigelbe
3 EL Mehl (Typ 550)
1 EL gehackte Blattpetersilie
2 EL gemahlene Kürbiskerne
2 EL fein gemahlene Walnüsse

Pfifferlinge

400 g küchenfertige Pfifferlinge
2 EL Zwiebelwürfel
4 EL Olivenöl
6 Salbeiblätter in Streifen

Salat

1 kleiner Kopf Radicchio in Streifen
120 g Rapunzel/Feldsalat

Marinade

2 EL Olivenöl
1 EL Kürbiskernöl
60 ml Federweißer oder Apfelsaft
4 EL weißer Balsamico
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten):

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, pellen und durch die Presse drücken. Eigelbe, Mehl, Kürbiskerne, Walnüsse und Petersilie zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermengen. Aus der Masse daumendicke Rollen herstellen und circa 3 cm lange Stücke abschneiden. Kurz mit Mehl bestäuben, in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und rund vier bis sechs Minuten auf dem Siedepunkt halten.

Zwiebelwürfel in Öl glasig angehen lassen, gut abgetrocknete Pfifferlinge zugeben und bissfest garen. Salbei und abgetropfte Gnocchi ebenfalls hinzufügen und alles durchschwenken.

Alle Zutaten der Marinade gut verrühren, über den Salat geben und zu den Gnocchi servieren.

Dieses Gericht ist ovo-vegetarisch.