



## **Blaumohn-Kartoffelgnocchi auf Pfifferlingen mit Salbeibutter**

### **Zutaten (für vier Portionen):**

600 g mehlig kochende Kartoffeln  
4 EL Mehl (Typ 550)  
2 Eigelbe  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
80 g Blaumohn

### **Pfifferlinge:**

400 g frische Pfifferlinge (küchenfertig)  
60 g feine Zwiebelwürfel  
1 Frühlingszwiebel in Ringen  
4 EL Rapsöl  
4 EL Gemüsebrühe

### **Topping:**

1 kleiner Bund Salbei  
20 g Butter  
60 g fein geriebener Pecorino oder Parmesan

### **Zubereitung (circa 40 Minuten):**

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, gut ausdampfen lassen, pellen und mit der Presse durchdrücken. Mehl und Eigelb hinzufügen, würzen und gut vermengen. Blaumohn in wenig Wasser aufkochen, abschütten und zugedeckt 10 bis 15 Minuten anquellen lassen. Trocken unter die Kartoffelmasse mengen.

Die Kartoffelmasse auf einem bemehlten Brett in daumendicke Rollen formen und mit Mehl bestäuben. Die Gnocchi daumenbreit abschneiden, bestäuben und abdecken.

Zwiebeln in Öl glasig werden lassen, die Frühlingszwiebelringe zufügen und alles kurz angehen lassen. Die klein geschnittenen Pfifferlinge zugeben und gut durchschwenken. Brühe angießen und solange garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, würzen und beiseitestellen.

Gnocchi ins kochende, leichte Salzwasser geben, aufkochen und in circa vier bis sechs Minuten durchziehen lassen.

Butter in eine Pfanne geben, aufschäumen lassen, Salbeiblätter zugeben und dann darin die abgetropften Gnocchi durchschwenken. Pfifferlinge als Bett auf Tellern verteilen, Gnocchi darauf anrichten und mit Pecorino bestreuen.

### **Nährwerte pro Portion:**

559 kcal - 33 g Fett - 20 g Eiweiß - 51 g Kohlenhydrate - 4 BE  
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.