



Parmesan-Thymiagnocchi mit Pfifferlingen und Streifen von Parmaschinken

Zutaten (für vier Portionen)

400 g Kartoffeln (mehlig kochend)

2 EL Mehl

2 Eigelbe

1 EL gerebelter Thymian

50 g geriebener Parmesan

1 Thymianzweig

200 g geputzte Pfifferlinge

2 EL Olivenöl

50 g Zwiebelwürfel

8 Salbeiblätter in Streifen geschnitten

50 g Parmaschinken in Streifen

4 Basilikumkrönchen

Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl und Eigelbe zugeben, gerebelten Thymian und geriebenen Parmesan zufügen, gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf mehlierter Arbeitsfläche von der Masse Rollen formen, Gnocchi schneiden, in leichtem sprudelndem Salzwasser mit Thymianzweig einlegen, ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Pfifferlinge kalt abrausen, gut abtropfen lassen, große Pilze halbieren, Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Pfifferlinge zugeben, anschwanken, Gnocchi gut abgetropft zufügen, unterziehen, Salbeiblätter und Streifen vom Parmaschinken zugeben, unterarbeiten, mit Pfeffer etwas nachwürzen. In einem tiefen Teller anrichten, mit Basilikumkrönchen garnieren.