



Kräutergnocchi mit getrüffelten Pfifferlingen und Bohnen

Zutaten für vier Personen

Für die Gnocchi:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelbe
2 1/2 EL Mehl
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer

240 g Pfifferlinge
160 g Buschbohnen
1/2 EL Bohnenkraut
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Olivenöl
1 TL Trüffelöl
60 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 50 Minuten)

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelbe, Mehl, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen und gerebelten Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen. Auf mehlierter Arbeitsfläche Stangen ausrollen, Gnocchi schneiden, mit Mehl bestäuben, in sprudelndes, leichtes Salzwasser einlegen, bis sie obenauf schwimmen.

Pfifferlinge mit Pinsel abpinseln, kalt abbrausen, gut abtropfen lassen, große Pilze halbieren. Bohnen oben und unten etwas abschneiden, in leichtem, mit Bohnenkraut versehenen, sprudelnden Salzwasser auf den Biss blanchieren. Zwiebeln in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Pfifferlinge zugeben, mit anschwanken, Bohnen zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gnocchi mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, zugeben, durchschwenken, mit Trüffelöl abrunden, in tiefem Teller anrichten, Parmesanspäne darüber hobeln.

Nährwert pro Portion

300 kcal – 14 g Fett – 13 g Eiweiß – 30 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.