



Salbeignocchi mit grünem Spargel, Pfifferlingen und Bündner Fleisch

Zutaten für vier Portionen

250 g Pfifferlinge
1 Frühlingszwiebeln
200 g grüner Spargel
12 Salbeiblätter
2 EL Olivenöl
60 g Bündner Fleisch in feinen Streifen
Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelbe
2 EL Mehl
1 EL frisch gerebelter Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Pfifferlinge kalt abbrausen, gut abtropfen lassen, große Pilze halbieren, in heißem Olivenöl mit Zwiebelwürfel angehen lassen.

Kartoffeln säubern, kochen, abschütten, gut ausdämpfen lassen und schälen. Durch die Kartoffelpresse drücken, Eigelbe zugeben, etwas Mehl, frisch gerebelten Thymian hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend gut vermengen. Masse auf mehlierter Arbeitsfläche zu einer schönen Stange ausrollen, Gnocchi schneiden und nochmals mehlieren. In sprudelndes Salzwasser einlegen, ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen. Gnocchi mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, zu den vorbereiteten Pfifferlingen geben, mit anschwanken. Geschälten, abgekochten grünen Spargel in Stücke geschnitten, hinzufügen, mit unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf flachem Teller anrichten, mit in heißem Olivenöl kross gebratene Salbeiblätter garnieren, mit Streifen von Bündner Fleisch und Röllchen von Frühlingszwiebeln bestreuen.

Nährwert pro Portion

296 kcal – 14 g Fett – 17 g Eiweiß – 29 g Kohlenhydrate – 2 BE

Dieses Gericht ist lactosefrei.