Rezept

Käsenocken mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Käsenocken mit Pfifferlingen, am 29.04.2024

Zutaten

700 g	mehligkochende Kartoffeln
3	Eier (Größe M)
	Pfeffer
250 g	frische Pfifferlinge
1	Zwiebel
35 g	Südtiroler Speck ohne Schwarte
1 EL	Butter
75 g	junger milder Graukäse
	Salz
	ca. 75 g Hartweizengrieß
	frisch geriebene Muskatnuss
250 g	Tomaten
2	Knoblauchzehen
1 EL	Olivenöl
200 g	Sahne
2	Stängel Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Salzwasser in 25-35 Min. weich kochen. Abgießen und ausdampfen lassen, noch heiß pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse abkühlen lassen.

2. Die Eier und so viel Grieß unter die Kartoffelmasse mischen, dass sie formbar ist. Dabei nicht zu viel kneten, sonst wird der Teig kleistrig. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Masse mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Min. ruhen lassen.

3. Die Pfifferlinge putzen und mit einem Pinsel säubern. Größere Pilze in Stücke schneiden, kleine ganz lassen. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch ohne Stielansatz klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken. Den Speck in ganz kleine Würfel schneiden.

4. In einer Schmorpfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Die Speckwürfel darin kurz anbraten, die Pilze zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis sie leicht braun werden. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel unterrühren und kurz andünsten. Die Sahne angießen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen.

5. Den Graukäse zerdrücken oder sehr klein würfeln. Den Kartoffelteig mit feuchten Händen zu ca. 7 cm großen, flachen Fladen formen, jeweils etwas Käse daraufgeben und den Teig darüber zusammendrücken. Die Teigstücke zu länglichen Nocken oder rundlichen Knödeln formen. In einem breiten Topf Wasser aufkochen, salzen, die Nocken portionsweise darin in ca. 10 Min. bei schwacher Hitze gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

6. Die Tomatenwürfel unter die Pfifferling-Sahne-Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Sauce auf Teller verteilen, die Käsenocken daraufsetzen und mit dem Basilikum garniert servieren.