

Rezept

Gnocchi mit Sahnepilzen

Ein Rezept von Gnocchi mit Sahnepilzen, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Salz
40 g getrocknete Steinpilze	150 g Mehl
100 g Hartweizengrieß	600 g Steinpilze, Kräuterseitlinge oder Egerlinge
2 EL Zitronensaft	2 EL Butter
150 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne
Pfeffer, frisch gemahlen	1 EL Petersilie, gehackt

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 595 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in Salzwasser in etwa 20 Min. weich kochen. Etwas ausdampfen lassen, noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
2. Getrocknete Pilze in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Mit Kartoffeln, Mehl, Grieß und Salz zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit der Gabel eindrücken. 1 Std. (besser 1 Tag) ruhen lassen.
4. Frische Pilze putzen, in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft mischen. Gnocchi in Salzwasser 10 Min. ziehen lassen. Pilze 3-4 Min. in der Butter unter Rühren braten. Brühe und Sahne aufgießen, cremig einkochen, salzen und pfeffern.
5. Petersilie unter die Pilze mischen. Gnocchi mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, mit Pilzen anrichten.