

## Rezept

# Gnocchi mit Trüffelpesto

Ein Rezept von Gnocchi mit Trüffelpesto, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> mehlig kochende Kartoffeln	etwa 250g Mehl
Salz	<b>1</b> Eigelb
frisch geriebene Muskatnuss	Mehl zum Verarbeiten
<b>80 g</b> eingelegte Sommertrüffel (abgetropft)	80g Pinienkerne
40g frisch geriebener Parmesan	<b>50 ml</b> Trüffelöl bester Qualität
<b>50 ml</b> Olivenöl extra vergine	<b>2 EL</b> lange gereifter Aceto balsamico
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	<b>1 TL</b> Butter
<b>1 TL</b> gehackte Thymianblättchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln in der Schale etwa 20 Min. weich kochen, abgießen, gut ausdampfen lassen, dann pellen.

---

2. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Mehl, Salz, Eigelb und Muskat verkneten, kurz ruhen lassen.

---

3. Für die Sauce die Trüffel fein hacken. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, etwas abkühlen lassen und im Mörser fein zerreiben.

---

4. Trüffelstückchen und Pinienkerne mischen, den Parmesan unterrühren. Beide Ölsorten sowie den Essig dazugießen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

5. Den Gnocchi-Teig zu Strängen rollen, mit Mehl bestäuben und 1 cm lange Stücke abschneiden. Jedes Stück mit bemehlten Händen oval formen.

---

6. Die Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser gar ziehen lassen und mit einem Schaumlöffel herausheben.

---

7. Die Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen, die Thymianblättchen darin kurz schwenken. Die Thymianbutter unter die Trüffelmasse rühren und mit den Gnocchi servieren.