

Rezept

# Gnocchi mit Trüffelpesto

Ein Rezept von Gnocchi mit Trüffelpesto, am 04.10.2023

## 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.