

Rezept

# Selbstgemachte Gnocchi mit Pilzragout

Ein Rezept von Selbstgemachte Gnocchi mit Pilzragout, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>50 g</b> Ricotta	<b>2</b> Eigelb
<b>150 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Hartweizengrieß
<b>1 EL</b> Speisestärke	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	Mehl zum Arbeiten
<b>400 g</b> gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons)	<b>2 Stängel</b> Petersilie
<b>50 g</b> Butterschmalz	<b>2</b> Schalotten
<b>200 g</b> Sahne	<b>75 ml</b> Madeira (oder 1-2 EL Sojasauce)
Salz	<b>100 ml</b> Geflügel- oder Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> Speisestärke	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Salzwasser in ca. 25 Min. weich kochen. Dann abgießen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit Ricotta, Eigelben, Mehl, Grieß und 1 EL Speisestärke zu einem glatten Teig verkneten. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
3. Den Gnocchiteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen. Die Rollen in ca. 3 cm große Stücke schneiden, diese oval formen und mit einer Gabel einkerben.
4. Die Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser in 3-4 Min. garen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. Für das Ragout die Pilze putzen, abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln.

6. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin 2-3 Min. braten, dann mit dem Madeira ablöschen. Die Sahne und Brühe dazugießen und offen bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. etwas einkochen lassen.
- 
7. Das Pilzragout mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Pilze rühren. Das Ragout kurz aufkochen. Gnocchi und Petersilie untermischen. Das Ragout sofort servieren.