Gnocchi Patate mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchsahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Gnocchi, hausgemacht; in der Pilzsaison immer ein ganz besonderer Genuss

Zutaten

- 500g Pellkartoffeln
- 2 Eigelbe
- 350-400g frische Pfifferlinge
- 50g magerer, gewürfelter Speck
- 2 Schalotten, gewürfelt
- ½ Bd. Schnittlauch
- Etwas Weizenmehl
- Etwas Kartoffelmehl
- 1 Becher Sahne
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gnoccis:

Schritt2

Die gekochten Pellkartoffeln, warm durch die Kartoffelpresse drücken und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

2 Eigelbe und 1 Tl Kartoffelmehl und 1 El Mehl dazu geben, locker miteinander verkneten.

Schritt4

1/2 cm dicke Röllchen auf einer gemehlter Arbeitsfläche formen und 1,5 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Tischgabel, Gnocchi - typisch leicht eindrücken.

Schritt5

Iin Salzwasser 3 - 5 min. leise köcheln, bis sie an die Oberfläche steigen.

Schritt6

Der Ansatz für die Pfifferlinge:

Schritt7

Putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, nur mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp abputzen, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt8

Die gewürfelte Schalotten und den Speck in Butter anschwitzen, die Pfifferlinge dazu geben, zusammen 2 - 3 min.angehen lassen.

Schritt9

Mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne aufgießen. 5 - 6 min. köcheln lassen, mit frischem Schnittlauch ergänzen, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Gnoccis in “nußbrauner“ Butter anschwitzen, auf vorgewärmten Tellern anrichten.Die Rahmpfifferlinge darüber geben und mit Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** pilzsaison, saisonal

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-patate-mit-frischen-pfifferlingen-in-schnittlauchsahne/