



Schlemmerknödel mit Mascarpone, Pilzallerlei und Pecorino Spänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herbstzeit - Pilzzeit, ein leckeres, saisonales Kartoffel - Pilzgericht für jeden Tag

Zutaten

- Für die Schlemmerknödel:
- 600 g gekochte Pellkartoffeln, durchgepresst
- 3 Eigelbe
- 2 El Kartoffelmehl
- 1 El Mehl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 150 g Mascarpone
- 60 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- 1 Tl Mehl
- Etwas Pfeffer und Salz
- Für das Pilzallerlei:
- 500 g Waldpilze nach der Saison, wie: Steinpilze, Pfifferlinge, Steinchampignons, Braunkappen, Maronen etc.
- 60 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- Etwas Butter
- 2 kleine Zwiebeln, gewürfelt
- ½ kleines Bund Schnittlauch
- ½ Becher Crème fraîche
- ½ Becher Sahne
- 50 g gehobelter Pecorino
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schlemmerknödel:

Schritt2

Die Mascarpone mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und mit dem geriebenen Käse glatt vermengen; die Masse in einen Spritzbeutel geben.

Schritt3

Die durchgepresste Pellkartoffeln mit Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss würzen und mit den Eigelben und dem Kartoffelmehl zu einer glatten Masse verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick und rechtwinklig ausrollen. Mit einem Ausstecher oder Glas etwa 7 cm runde Plättchen ausstechen und die Füllung in die Mitte spritzen, verteilen.

Schritt4

Mit feuchten Händen von den äußeren Rändern aus, schließen, zusammenfügen und glatt zu kleinen Knödeln rollen. (ca. 3 Stück p.P.)

Schritt5

Das Pilzallerlei:

Schritt6

Die Pilze zunächst putzen, die Wurzeln weg schneiden, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt7

Den Speck kross anbraten, etwas Farbe nehmen lassen und die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen. Nun folgen die Pilze, ebenfalls anschwitzen und mit der Sahne und Crème fraiche aufgießen. Alles ca. 4 - 5 min. leise zusammen köcheln, etwas reduzieren lassen, nachschmecken und den Schnittlauch dazu geben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das Pilzallerlei auf vorgewärmten Tellern anrichten, ca. 3 Knödel darüber geben und mit frisch gehobelten Pecorino Spänen zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** mascarpone, pilzallerlei

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schlemmerknoedel-mit-mascarpone-pilzallerlei-und-pecorino-spaenen/>