

Gnocchi-Pilz- Pfanne



TIPP

Für das typische Gnocchi-muster kann man die Teigklößchen auch zusätzlich über eine Gabel rollen, bevor man sie ins Kochwasser gibt.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

FÜR DIE GNOCCHI

1 Ei

400 g Kartoffeln

80 g Mehl

80 g Grieß

-

FÜR DIE PILZE:

1 Zwiebel

½ Stange Lauch

300 g braune Champignons

400 g Schweineschnitzel

1 Becher Crème fraîche

1 EL Senf

Salz, Pfeffer

Öl zum Braten

-

ZUM GARNIEREN:

½ Bund Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse geben – danach abkühlen lassen.
2. Für den Gnocchiteig Kartoffelmasse, Ei, Mehl, Grieß und eine großzügige Prise Salz verkneten – den Teig noch mindestens eine Stunde vor der Weiterverarbeitung ruhen lassen.
3. Danach einen großen Topf mit gesalzenem Kochwasser aufsetzen – den Teig zu einer schmalen Rolle formen und kleine, möglichst gleich große Klößchen mit dem Messer abstechen.
4. Die Gnocchi dann für 10 Minuten im nicht mehr kochenden Wasser garen und abschöpfen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen – beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Schnitzel in dünne Streifen und Champignons in Scheiben, Lauch in dünne Ringe schneiden.
6. Die Zwiebel klein würfeln und in etwas Öl anschwitzen - das Schweinegeschnetzelte und die Pilze hinzufügen und scharf anbraten.
7. Im Anschluss noch Lauch, Senf und Crème fraîche dazugeben, sowie mit Salz und Pfeffer würzen – die Gnocchi untermischen und mit frisch gehackter Petersilie servieren.