

# Kartoffel-Gnocchi mit sautierten Steinpilzen

## Für 2 Personen

550 g mehlig. Kartoffeln, vorgekocht	500 g Steinpilze	100 g Tomaten
150 g Mehl	1 Ei	1 Muskatnuss
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	1 Bund glatte Petersilie
1 Thymianzweig	100 g geklärte Butter	250 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

Die Steinpilze putzen und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne die geklärte Butter schmelzen. Den Thymianzweig und eine zerdrückte Knoblauchzehe in die Butter geben. Die Steinpilze hinzufügen und goldbraun anbraten. Den Gemüsefond zugeben, aufkochen lassen und sanft am Herdrand gar ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, solange sie noch heiß sind. Durch einen Sieb drücken und anschließend das Ei und das Mehl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Den Teig zu einer 1,5 Zentimeter dicken Teigrolle formen. Anschließend kleine Stücke von zwei Zentimeter Länge abschneiden. Daraus die Gnocchi formen und mit einer Gabel leicht andrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi hinzufügen. Sobald sie an die Oberfläche steigen mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und in die Pfanne mit den Steinpilzen geben. Unter Schwenken alles erhitzen. Die Tomaten würfeln und zu den Steinpilzen geben. Die Petersilie hacken und ebenfalls dazugeben. Die Gnocchi mit der Steinpilzsoße auf einem Teller anrichten und servieren.

Andreas Hollerbach am 29. Dezember 2010