

Gnocchi mit Waldpilzen und knuspriger Petersilie

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln	360 g Ricotta	60 g Parmesan
2 Eier	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

50 g kleine Pfifferlinge	50 g Kräuterseitlinge	100 g braune Champignons
1 Zitrone, (Abrieb)	2 EL Butter	1 $\frac{1}{2}$ rote Zwiebeln
Salz	Pfeffer	

Für die krosse Petersilie:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	200 ml neutrales Pflanzenöl
--------------------------------------	-----------------------------

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Kartoffeln, Ricotta, geriebenen Parmesan, Eier und Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig dritteln und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig in einen dünnen Strang ausrollen und etwa nach 2 cm teilen.

Die Gnocchi in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen.

Für die Sauce:

Die Champignons, Steinpilze und Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und vierteln.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln.

Butter in der Pfanne aufschäumen und die Pilze mit Zwiebeln darin scharf anbraten.

Die Pilze mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Für die krosse Petersilie:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zupfen. In einem Topf mit reichlich heißem Öl ca. 30 Sekunden kross ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Konstantina Spieß am 30. September 2019