

Gnocchi mit Champignon-Rahm-Soße und Ofen-Tomaten

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln 25 g Hartweizengrieß 150 g Mehl
Salz

Für die Champignon-Rahmsauce:

500 g Champignons 1 Zwiebel 250 ml Sahne
250 ml Milch 50 ml Gemüsefond Muskatnuss
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Rispe Kirschtomaten 50 g Parmesan 2 Zweige Rosmarin
 $\frac{1}{4}$ Bund Basilikum

Für die Gnocchi:

Den Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garen. Abgießen.

Mit Hartweizengrieß, einer Prise Salz und einem Teil Mehl zu einem Teig stampfen. Auf der Arbeitsplatte den Teig weiter verkneten, damit es ein möglichst glatter Teig wird. Teig vierteln. Aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Palette Stücke abschneiden und mit Mehl bestäuben.

Die Gnocchi mithilfe einer Schaumkelle in einen Topf mit siedendem Wasser geben und eine große Prise Salz dazugeben. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sonst zerfallen die Gnocchi. Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die Champignon-Rahmsauce:

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Champignons putzen, klein schneiden, mit in die Pfanne geben und anbraten. Mit Sahne, Milch und Fond aufgießen und gut einköcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Tomaten in den vorgeheizten Ofen geben. Basilikum und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan, Tomaten und Kräuter Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Zimmermann am 02. Februar 2022