

GNOCCHI MIT PILZRAGOUT (VEGETARISCH)



Selbstgemachte Gnocchis mit einem leckeren cremigen Pilzragout.



Zubereitungszeit

90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG GNOCCHIS

Koche die Kartoffeln in genügend Wasser so lange, bis sie gar sind. Pelle sie danach und zerstampfe sie mit einem Kartoffelstampfer. Füge den Grieß und das Salz hinzu und gebe dann so viel Mehl dazu, bis ein glatter Teig entsteht. Lasse den Teig für etwa 30 Min. ruhen. Halbiere den Teig und forme jeweils eine Rolle mit 2 cm Durchmesser, schneide davon 1 cm dicke Scheiben ab, forme Kugeln, drücke diese dann oval flach und drücke mit einer Gabel ein Muster darauf, so dass Gnocchis entstehen. Bringe in der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser zum Kochen und bereite die Zutaten für das Ragout vor.

Koche die Gnocchis im Salzwasser, bis sie gar sind, dann schwimmen sie oben. Nehme sie dann heraus und stelle sie warm. Bereite währenddessen auch das Ragout zu.

ZUBEREITUNG RAGOUT

Würfle die Zwiebel und Knoblauchzehe fein. Brate sie im Olivenöl glasig. Schneide inzwischen die geputzten Pilze etwas klein und füge diese dann hinzu. Dünste sie für etwa 3 Minuten mit. Lösche sie mit Gemüsebrühe ab, füge die Sahne hinzu und koche sie für 3-4 Minuten stark ein. Wenn die Soße zu flüssig ist, dann vermische das Mehl mit dem Wasser und rühre es ein, dann dickt die Soße etwas ein. Füge die Gewürze und die Frühlingszwiebeln hinzu und lasse sie für 3-4 Min. köcheln. Zerlasse die 2 EL Butter für die Gnocchis und bräune sie etwas an. Füge dann die Gnocchis hinzu und schwenke sie darin. Richte die Gnocchis und das Pilzragout an und serviere es frisch.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

GNOCCHIS:

- ☐ **500 g** Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
- ☐ **50 g** Weichweizengrieß
- ☐ Salz
- ☐ **250 g** Mehl
- ☐ **2 EL** Butter

PILZRAGOUT:

- ☐ **1** Zwiebel oder Schalotte
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **3 EL** Olivenöl
- ☐ **300 g** Champignons
- ☐ **300 g** Pfifferlinge
- ☐ **250 g** Gemüsebrühe od. Weißwein
- ☐ **200 ml** Sahne
- ☐ **2 EL** Crème fraîche
- ☐ **1 TL** Mehl mit
- ☐ **2 TL** Wasser vermischen (evtl.)
- ☐ Thymian
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ **4** Stiele Petersilie
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **4** Frühlingszwiebeln (bis zu)