



liaundliam.ch
facebook.com/liandliam
pinterest.com/liandliam
twitter.com/liandliam



Selbstgemachte Gnocchi mit Pilz-Rahm-Sauce Rezept - Besser als die aus der Packung

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
30 Minuten	1.5 Stunden	Schwierig	4 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für die Gnocchi:

Menge	Bezeichnung
3-4 Stück	Kartoffeln (mehlig)
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 Stück	Ei
130 - 180 g	Mehl

Zutaten für die Pilz-Rahm-Sauce:

Menge	Bezeichnung
1 Stück	Zwiebel
4 Stück	Knoblauchzehen
250 g	Champignons
1 TL / 1 Würfel	Bouillon
225 ml	Weisswein
500 ml	Halbrahm
	Olivenöl

Zubereitung der Gnocchi:

1. Die Kartoffeln bei 180 °C für eine Stunde backen. Damit entweicht möglichst viel Feuchtigkeit aus den Kartoffeln.
2. Die Kartoffeln schälen und in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zu Brei verarbeiten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. In der Mitte der Kartoffeln eine Grube formen.
3. Das Ei in die Grube geben, verquirlen und in den Brei einarbeiten.
4. Den Brei auf eine saubere, leicht bemehlte Oberfläche geben. Das Mehl auf den Brei geben und durch Kneten zu einem Teig verarbeiten.
5. Den Teig vierteln, Würste formen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.
6. Die Gnocchi in siedendes Wasser geben. Schwimmen sie an der Oberfläche auf, können sie mit einer Schaumkelle entfernt werden.
7. Die Gnocchi mit etwas Butter in einer Pfanne braten bis sie goldbraun sind.

Zubereitung der Pilz-Rahm-Sauce

1. Den Knoblauch und die Zwiebeln fein schneiden. Die Champignons in feine Scheiben schneiden.
2. Zwiebel, Knoblauch und Champignons in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. Fangen die Champignons an, ihre Farbe zu ändern, den Wein begeben, zum Kochen bringen und für ungefähr 5 Minuten köcheln lassen.
3. Die Bouillon und den Rahm begeben.
4. Die Hitze reduzieren, so dass die Sauce langsam anfängt zu sieden. Für 10 Minuten köcheln lassen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
628 kcal	34 g	58 g	13 g