

Gnocchi mit Champignon-Lauch-Rahm-Soße, Tomaten

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g festk. Kartoffeln	75 g Weizenmehl, Type 405	12 g Kartoffelmehl
1 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Rahmsauce:

200 g braune Champignons	$\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100-200 ml Sahne	Weißwein	2 Prisen Pilzpulver
3 Zweige Thymian	Ggf. Kartoffelmehl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

10 Cherrytomaten	1 TL Thymian-Honig	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

Den Backofen 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und 250 g Kartoffeln ca. 15 Minuten kochen, bis sie weich sind. Kartoffeln abseihen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Gepresste Kartoffeln auf einem Backblech oder einer Schüssel im Kühlschrank ca. 5 Minuten ausdämpfen lassen.

Anschließend das Mehl, Salz, Muskat und ggf. Pfeffer zu der Masse geben und einarbeiten/kneten. Wenn das Mehl gut eingearbeitet ist, das Kartoffelmehl nach und nach einarbeiten. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in zwei Teile teilen, dann in Stränge rollen. Die Stränge in kleine Abschnitte unterteilen und zu Gnocchi Bälle formen. Ggf. über eine Gabel oder ein Gnocchi-Brett für die charakteristischen Riefen rollen.

Butter in einer Pfanne zerlassen.

Gnocchi in Salzwasser kochen, bis diese an die Wasseroberfläche schwimmen. Gnocchi aus dem Wasser holen und in die heiße Pfanne mit Butter geben, dort goldbraun knusprig anbraten.

Für die Rahmsauce:

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Champignons putzen und vierteln. Lauch waschen, in feine Ringe schneiden und diese erneut waschen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und ggf. hacken.

Champignons in Öl anbraten. Dann Zwiebeln und eine Prise Pilzpulver dazugeben und mitbraten. Lauch dazugeben und anbraten bis dieser weicher sind. Mit etwas Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Nochmals eine Prise Pilzpulver dazugeben. Sahne nach Geschmack sowie Thymian hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen. Kurz vorm Servieren ggf. etwas Kartoffelmehl in kaltem Wasser auflösen und zur Sauce geben, um diese abzubinden.

Für die Tomaten:

Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen und die Tomaten darauflegen.

Mit Thymian-Honig beträufeln und mit Thymian und Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für 25 Minuten backen, bis die Tomaten kurz vor dem Aufplatzen sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Melina Gross am 24. April 2023