

Haselnuss-Gnocchi mit Speck und Pilzen

Für zwei Personen

50 g Speckwürfel	150 g gemischte Pilze	40 g gemahlene Haselnüsse
60 g Mehl	2 Eier	1 rote Zwiebel
250 g Ricotta	1 EL Butter	2 TL Salz
Muskatnuss, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne erhitzen. Die gemahlene Haselnüsse darin ohne Fett rösten und anschließend abkühlen lassen. Die gerösteten Haselnüsse mit dem Ricotta, dem Mehl sowie den Eiern in einer Schüssel vermengen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen. Den Teig herausdrücken und mit einem glattkantigen Messer fortlaufend circa einen Zentimeter große Stücke abschneiden. Die Teigstücke für einige Minuten in das siedende Wasser geben und darin circa drei Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend sorgfältig abtropfen lassen. Die Pilze putzen und teilweise halbieren. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel zusammen mit den Pilzen in die heiße Butter geben und einige Minuten darin schwenken. Die Zwiebelstreifen zugeben und die Hitze etwas reduzieren. Die Gnocchi mit in die Pfanne geben und einige Minuten darin ziehen lassen. Abschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi zusammen mit dem Pilzen auf einem Teller anrichten und servieren.

Bea Linder am 31. März 2014