

# Gnocchi mit Salsiccia-Pilz-Soße und Rucola-Topping

**Für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	150 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Salsiccia-Pilz-Sauce:**

200 g Salsiccia-Brät	2 weiße Champignons	2 braune Champignons
2 Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	200 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Rucola-Topping:**

2 Bund Rucola	1 Limette	25 g Parmesan
2 EL Olivenöl		

**Für die Gnocchi:**

Die Kartoffeln schälen und für ca. 15 Minuten in Salzwasser garen.

Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen. Eigelb und Mehl mit der Kartoffelmasse vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig eine daumendicke Rolle formen, in gleichgroße Stücke schneiden und Gnocchi daraus formen. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Am besten werden die Gnocchi, wenn man die Kartoffeln dafür im Backofen gart. Denn wenn die Kartoffeln erst gar nicht mit Wasser in Berührung kommen, braucht man zum Binden der Gnocchi-Masse weniger Mehl oder Stärke. Hier gilt: Je mehr Bindemittel verwendet wird, desto zäher werden die Gnocchi.

**Für die Salsiccia-Pilz-Sauce:**

Champignons und Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Salsiccia-Brät in die Pfanne geben und mitbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Mitdünsten. Anschließend alles mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Sahne angießen und etwas köcheln lassen.

Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Rucola-Topping:**

Rucola waschen und trockenschleudern. Limette halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben. Olivenöl, Limettensaft und Parmesan verrühren und mit dem Rucola vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Peterhammer am 27. April 2020