

GNOCCHI MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND PETERSILIENPESTO

GNOCCHI MIT KRÄUTERSEITLINGEN UND PETERSILIENPESTO

Pilze und Petersilie sind eine ziemlich klassische Kombination - als ich also mal wieder dazu gekommen bin Gnocchi selber zu machen und dazu ein paar Kräuterseitlinge braten wollte war ganz klar, dass die Petersilie nicht fehlen darf. Kurz hin und her überlegt und dann stand fest: es gibt hausgemachte Gnocchi mit Kräuterseitlingen und Petersilienpesto. Das war super einfach und schnell gemacht und hat wunderbar dazu gepasst. Genau das Richtige für ein spätherbstliches Abendessen!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

250g Kräuterseitlinge

1 Zwiebel

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für die Gnocchi:

380g Kartoffeln, mehlig kochend

180g doppelgriffiges Weizenmehl

40g Hartweizengries

Salz

Für das Pesto:

1 großes Bund krause Petersilie

1/2 Zwiebel

2 kleine Knoblauchzehen

1/2 Zitrone

4 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln in einen kleinen Topf mit kaltem Salzwasser geben, aufkochen und bei kleiner Temperatur gar köcheln lassen. Eiskalt abschrecken, pellen und noch warm bis lauwarm pressen oder stampfen. Die Kartoffelmasse mit Mehl, Gries und Salz verkneten und kurz beiseite stellen.

Die Kräuterseitlinge und die Zwiebel klein schneiden und in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten bis die Zwiebel glasig ist und die Pilze Farbe bekommen haben.



Mit Pfeffer und Salz würzen und in einem Schälchen beiseite stellen.

Aus dem Gnocchi Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche lange, ca. 3cm dicke Rollen formen und diese in kleine Stücke schneiden. Wer möchte rollt die Gnocchi mit den Händen noch etwas oval, bei mir bleiben sie diesmal etwas rustikaler. Mit einer Gabel die typischen Rillen in die kleinen Gnocchi drücken. Ich platziere sie auf etwas Backpapier, so kleben sie nirgendwo fest.



In der leeren Pilzpfanne wieder etwas Olivenöl erhitzen und die Gnocchi darin rundum anbraten. Ich mache das in drei Durchgängen - die fertigen Gnocchi werden beiseite gestellt. Zwischendurch mit etwas Küchenpapier die Pfanne auswischen und frisches Öl verwenden.



Nebenbei die grob gehackte Petersilie, die grob gewürfelte halbe Zwiebel, die geschälten Knoblauchzehen, etwas Pfeffer, Salz und Zitronensaft in den Mixer geben und zu einem glatten Pesto mixen.



Wenn die letzten Gnocchi fertig gebraten sind kommen alle Gnocchi, die Pilze und das Pesto gemeinsam in die Pfanne zurück. Kurz erhitzen und bei Bedarf mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.



Auf passende Teller verteilen und sofort servieren.

Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de