



GNOCCHI MIT EIERSCHWAMMERL UND BRAUNER BUTTER



Für 4 Personen

ZUTATEN

für die Gnocchi:

300 g trockenes Kartoffelpüree
200 g weißes Mehl oder
Pastamehl + etwas Mehl zum
Ausrollen

1 Ei

1 große Prise Salz und Pfeffer

1 TL Olivenöl

2 EL Olivenöl

16 kleine Salbeiblätter

100 g Paniermehl

½ TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer

60 g Butter

80 g Eierschwammerl

100 g kleine braune Champignons

2 Knoblauchzehen

1 runder roter Radicchio

frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Backofen auf 100°C dämpfen vorheizen. Für die Gnocchi das trockene Kartoffelpüree mit Mehl, Ei, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Mixer mit Knethaken langsam schlagen, bis die Masse fest wird.

Arbeitsfläche mit Mehl besprenkeln. Teig aufteilen und in vier Kugeln rollen. Anschließend jede Teigkugel in eine längliche Rolle formen und mit einem bemehlten Messer in 2 cm große Stücke schneiden. Teigbällchen mit einer Gabel oder einem kleinen Löffel zusammendrücken, so dass sie wie kleine Polster aussehen und auf ein gelochtes Backblech legen

Im Backofen 10 Minuten dämpfen, anschließend abkühlen lassen.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Salbeiblätter 20 Sekunden darin anbraten, dann die Hälfte der Salbeiblätter aus der Pfanne nehmen und für später beiseite stellen. Paniermehl, ¼ Teelöffel Salz und ¼ Teelöffel Pfeffer dazugeben und unter regelmäßigem Rühren goldbraun anbraten, in einem Teller abkühlen lassen.



GNOCCHI MIT EIERSCHWAMMERL IN BRAUNER BUTTER

ZUBEREITUNG

Champignons in Scheiben, Radicchio in feine Scheiben schneiden. Pfanne auswischen, Butter hineingeben. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, bis die Butter hellbraun ist und leicht nussig riecht. Das dauert ungefähr 4-5 Minuten.

Pilze dazugeben und gut umrühren, so dass sie mit Butter bedeckt sind. 3-4 Minuten anbraten, bis sie hellbraun sind, dann Knoblauch und die restlichen $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz und Pfeffer dazugeben. Eine weitere Minute braten.

Hitze auf Stufe 6 erhöhen und die gedämpften Gnocchi in die Pfanne legen. Weitere 3-4 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Hitze abschalten und den geschnittenen Radicchio unterrühren.

Auf vier Teller verteilen und mit Salbei-Brösel, den restlichen Salbeiblättchen und frischer Petersilie garnieren.