



Gnocchi mit Pilzen und Salsiccia

Zutaten für 4 Personen

Für die Gnocchi

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 150 g Mehl (Type 450)
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- Salz

Für die Sauce

- 4 Stück Salsiccia
- 150 ml trockener Weißwein
- 2 Schalotten
- 3 Blätter Lorbeer
- ½ Bund Petersilie zum Garnieren
- 300 g gemischte Pilze (Kräuterseitlinge, Champignons)
- 70 g ORO di Parma Tomatenmark 2-fach konzentriert
- Olivenöl



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vor. Schälen Sie die Schalotten und schneiden Sie sie klein. Säubern Sie mithilfe einer kleinen Bürste oder einem Küchentuch die Pilze und schneiden Sie sie in mundgerechte Stücke. Entfernen Sie die Haut der Salsiccia-Würste und schneiden Sie das Brät klein. Waschen Sie die Petersilie und hacken Sie sie klein.

Küchentipp: Um das Brät einfacher aus der Pelle zu bekommen schneiden Sie eine Seite auf und drücken Sie das Wurstbrät ganz einfach raus.



Schritt 2: Die Gnocchi

Die Kartoffeln für circa 20-25 Minuten dämpfen. Wenn Sie keinen Dämpfeinsatz oder Dampffunktion im Backofen haben, können Sie die Kartoffeln auch in Wasser kochen und abgießen. Drücken Sie anschließend die heißen Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel.

Küchentipp: Für eine trockenere Masse legen Sie die Kartoffeln auf ein Backrost und backen sie mit Schale für eine Stunde im Ofen. Wichtig ist, dass die Kartoffeln nicht direkt auf dem Backblech liegen, da die Kartoffeln durch den Kontakt zum Metall sonst zu viel Hitze abbekommen und übergaren.

Fügen Sie ein Ei und zwei Eigelb, Salz und ein Drittel des Mehls hinzu. Vermengen Sie alle Zutaten miteinander, sodass ein glatter Teig entsteht.

Bestäuben Sie ihre Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Formen Sie aus einem Teil des Teigs mit den Händen circa 1,5 cm dicke Rollen. Schneiden Sie anschließend 2 cm lange Stücke ab und drücken Sie die einzelnen Gnocchi gegen die Zinken einer Gabel, damit sie ihre charakteristische Struktur erhalten. Kochen Sie die Gnocchi in siedendem Salzwasser. Nach circa 3 Minuten, wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, nehmen Sie sie mit einer Schöpfkelle vorsichtig aus dem Wasser.

Schritt 3: Die Sauce

Braten Sie die klein geschnittene Salsiccia in etwas Olivenöl an. Geben Sie die gemischten Pilze und das Tomatenmark dazu. Fügen Sie anschließend Schalotten und Lorbeerblätter hinzu und löschen Sie mit Weißwein ab. Lassen Sie die Sauce bei mittlerer Hitze für circa 15 Minuten köcheln.

Schritt 4: Das Finale

Vermischen Sie die Gnocchi mit der heißen Sauce und servieren Sie das Gericht in tiefen Tellern. Garnieren Sie mit fein geschnittener Petersilie.