Gnocchi mit Pilzen und Salsiccia

Gnocchi funghi e salsiccia – frische Gnocchi mit Pilzen und würziger Salsiccia

Mittel | 4 Portionen | 90 min.



In Italien bezeichnet das Wort „Salsiccia“ jede Art von Wurst – in unserem Rezept verwenden wir eine grobe Wurst mit Fenchelsamen. Fenchelsamen (Semi di finocchio) haben einen intensiven und leicht süßlichen Geschmack, der an Süßholz und Anis erinnert und super zum Brät aus Schweinefleisch passt. Für die selbstgemachte Gnocchi musst du zwar ein bisschen Zeit investieren, doch es lohnt sich allemal! Die fluffigen kleinen Kartoffelklößchen schmecken selbst gemacht einfach besser. In diesem Rezept erfährst du, wie es geht. Molto facile!

Zutaten

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln, mehligkochend

150 g Mehl (Type 450) + etwas Mehl zum Bestäuben

1 Ei

2 Eigelbe

Salz

Für die Sauce:

4 Stück Salsiccia (italienische Wurst)

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

Schritt 1: Die Vorbereitung

Heize den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vor. Schäle währenddessen die Schalotten und schneide sie klein. Mithilfe einer kleinen Bürste oder einem Küchentuch kannst du die Pilze säubern. Wenn das geschafft ist, schneidest du sie in mundgerechte Stücke. Entferne die Haut der Salsiccia-Würste und schneide das Brät klein. Die Petersilie nur noch waschen und klein hacken.

Schritt 2: Der selbstgemachte Gnocchi-Teig

Dämpfe die Kartoffeln für circa 20-25 Minuten. Wenn du keinen Dämpfeinsatz oder eine Dampffunktion im Backofen hast, kannst du die Kartoffeln auch in Wasser kochen und abgießen. Drücke die heißen Kartoffeln anschließend durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel. Füge ein Ei und zwei Eigelb, Salz und das Mehl hinzu. Die Zutaten ordentlich miteinander vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht.

Schritt 3: Die selbstgemachten Gnocchi

Bestäube deine Arbeitsfläche mit etwas Mehl und forme mit den Händen aus einem Teil des Teiges circa 1,5 cm dicke Rollen. Schneide davon jeweils 2 cm lange Stücke ab und rolle die einzelnen Gnocchi über eine Gabel, damit sie ihre charakteristische Struktur erhalten – sieht nicht nur gut aus, sondern lässt die Sauce später besonders gut haften. Jetzt kannst du deine Gnocchi in siedendem Salzwasser kochen. Nach circa 3 Minuten, wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, kannst du sie mit einer Schöpfkelle vorsichtig aus dem Wasser nehmen.

Schritt 4: Die Sauce

Brate die klein geschnittene Salsiccia in etwas Olivenöl an. Gib dann die gemischten Pilze und das Tomatenmark dazu. Nur noch Schalotten und Lorbeerblätter hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Lass die Sauce bei mittlerer Hitze für circa 15 Minuten köcheln. Riechst du, wie intensiv die Aromen sind?

Schritt 5: Das Finale

Vermische die Gnocchi mit der heißen Sauce und serviere das Gericht in tiefen Tellern. Mit fein geschnittener Petersilie

garnieren und dann direkt genießen. Semplicemente delizioso!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte