

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Pilz-Gnocchi

Zutaten

(4 Personen)

Für den Gnocchi-Teig

- 500 g mehlig-e Erdäpfel
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- Salz
- 75 g Erdäpfelstärke

Für den Pilzansatz

- 1 Zwiebel (klein geschnitten)
- etwas Liebstöckel (fein gehackt)
- 60 g Butter

Quelle: ORF extra

- 750 g Pilze (Kräuterseitlinge, Steinpilze, Eierschwammerln oder Champignons – geputzt und fein geschnitten)
- 100 ml Obers
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Für den Teig die Erdäpfel 45–60 Min. in Wasser kochen, anschließend schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun in einer Schüssel mit Butter, Ei, Muskat und Salz vermengen. Dann mit Erdäpfelstärke vermengen und alles kurz zu einer homogenen Masse kneten.

Den Teig zu einer Rolle formen, diese in Stücke schneiden und über einen Gabelrücken zu gleichmäßigen Gnocchi formen (siehe Info oben). Diese kurz in einem Topf in reichlich Wasser kochen.

Zwiebel mit Liebstöckel in einer Pfanne in Butter anglasen, dann die Pilze darin andünsten, zuletzt mit Obers löschen und pfeffern. Die Gnocchi aus dem Wasser in die Pfanne mit den Pilzen heben (Lochschöpfer) kurz durchschwenken und die Sauce einreduzieren – nach einigen Min. etwas Gnocchi-Kochwasser zum Verfeinern beimengen. Mit Salz abschmecken.

Tipp: Zum Anrichten österreichischen Bergkäse darüber reiben.