Gnocchi in Basilikum-Sahne

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 2 Eigelb
» 40g Kartoffelmehl
» 40g Grieß
» 400g Champignons
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Topf Basilikum
» 2 EL Butter/Margarine
» 250g Schlagsahne
» 200ml Instant-Gemüse-Brühe
» 2 EL Soßenbinder
» 50g ger. Parmesan

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20min kochen. Die Kartoffeln noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Abkühlen lassen. Mit Eigelb, Kartoffelmehl und Grieß verkneten. Daraus kleine Gnocchi formen und mit einer Gabel leichte Rillen eindrücken.

2. Für die Soße Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Kleine Basilikumblätter abzupfen, größere in Streifen schneiden. Fett erhitzen. Zwiebel und Champignons darin ca. 5min dünsten. Sahne und Brühe zugießen, kurz aufkochen lassen. Basilikum, bis auf einige Blättchen, zugeben. Soßenbinder einrühren und aufkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm halten.

3. Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser 4-6min ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit der Soße anrichten. Mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.

Nährwerte: 490kcal/E14g/F31g/KH38g pro Portion

angelegt am: 06.11.2003 Rezept-Nr: 690

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke