

## Kräutergnocchi an Pilzen und Paprikafumè

4 Personen

Zutaten

Zutaten für den Gnocchiteig

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Eigelbe  
90g Mehl  
Gartenkräuter nach Saison  
eine Handvoll Spinat

Zutaten

Pilze und Paprikafumè:

100g Butter  
200g Pilze der Saison  
2 rote Paprika  
4 Schalotten  
120g Frischkäse, fettarm  
Salz und Pfeffer  
Kresse

Zubereitung Gnocchis:

Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, abschütten, mit zwei Gabeln aufreißen und ausdämpfen lassen. Heiß schälen, durch die Kartoffelpresse drücken.

Mehl mit den Kräutern, Spinat und Salz mixen, Eigelb und Kräutermehl unter die durchgedrückten heißen Kartoffeln kneten. 1,5 cm dicke Rollen formen und mit einer Palette abstechen. Über eine Gabel halbrund abdrehen.

Sofort ins kochende Salzwasser geben. Ein bis zwei Minuten warten, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen, im Eiswasser abschrecken.

Zubereitung Pilze und Paprikafumè:

Pilze waschen und gleichmäßig schneiden.

Paprika halbieren und entkernen, im Ofen bei 200 Grad grillen, bis die Oberfläche dunkle Farbe annimmt. Haut anschließend abziehen und die Hälfte des Fruchtfleisch im Topf aufkochen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rest des Paprikafleisches in Streifen schneiden und unter die Paprikamasse heben. Den Frischkäse dazu geben.

Schalotten fein würfeln, in etwas Butter in der Pfanne mit den Pilzen anbraten. Salzen und Pfeffer nach Bedarf.

Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, bis sie nussig ist. Danach die Gnocchi darin durchschwenken.

Alles auf einem Teller farbenfroh anrichten.

Tipp: bei den Kräutern ist erlaubt, was schmeckt. Klassische Varianten wären zum Beispiel Basilikum, Salbei oder Rucola. Etwas extravaganter wäre: Knoblauchrauke oder Minze.

Genussmanufaktur by Daniel Richter

