

Gebratene Steinpilze mit Schinken und Gnocchi



SIE BRAUCHEN:

Für die Gnocchi:

800 g Kartoffeln, mehlig kochend
Salz
Muskat, frisch gerieben
200 g Mehl
1 Ei
Mehl zum Arbeiten

Außerdem:

500 g frische Steinpilze
1 Knoblauchzehe
125 g Schinkenstreifen
von SCHWARZWALDHOF
2 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
40 g Parmesan, frisch gerieben

Rezept für 4 Personen

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit Salz und Muskat würzen. Mehl darüber streuen und mit dem Ei zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Etwa $\frac{1}{3}$ abnehmen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem etwa fingerdicken Strang ausrollen. In ca. 1 cm kurze Stücke schneiden und für das typisch gerillte Muster jeweils über die Zinken einer Gabel rollen. Den gesamten Teig zu Gnocchi formen und die fertigen Teigstücke abgedeckt auf der Arbeitsfläche ruhen lassen.

Die Pilze putzen und in Streifen schneiden.
Den Knoblauch abziehen und durchpressen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise darin ca. 5 Minuten garen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Pilze mit dem Knoblauch unter gelegentlichem Schwenken anbraten. Die Schinkenstreifen zugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gnocchis mit einer Siebkelle herausnehmen, abtropfen lassen und mit den Pilzen mischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

