

## Brennessel - Gnocchi mit Rahm - Morcheln

Kategorien: Nudeln, Vorspeise, Teigwaren, Gemüse, Pilz

Zutaten für: 4 Port. (\*)

### *BRENNESSSEL-GNOCCHI*

---

1		Einkaufskorb voll; ca. Brennessel-Blaettchen
40	Gramm	Schalotten
40	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenoel
		Salz, Muskat, Pfeffer
125	Gramm	Toastbrot, entrindet und Gerieben
125	Gramm	Frischer, geriebener Parmesan
3-4		Eier
		Mehl nach Bedarf

### *RAHM-MORCHELN*

---

400	Gramm	Frische Morcheln (oder Pfifferlinge)
50	Gramm	Schalotten, feingewuerfelt
	Etwas	Butter
30	ml	Sherry oder Madeira
300	Gramm	Geschlagene Sahne
		Salz, Pfeffer, Muskat

### Anleitung:

(\*) 2-3 Portionen als Vorspeise, 4 Portionen als Beilage

Brennessel-Gnocchi: Brennesseln waschen. Schalotten, Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken und im Olivenoel anschwitzen. Die Brennesseln dazugeben und im offenen Topf so lange duensten, bis die Blaetter weich sind. Die Masse fein puerieren und auf einem Wasserbad mit Eiswuerfeln kalt ruehren, damit die schoene gruene Farbe erhalten bleibt. 250 g von dieser Masse mit Brotkruemeln, Parmesan und Eiern mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. So viel Mehl unterruehren, dass eine formbare Masse entsteht, die man auf einer bemehlten Tischplatte zu fingerdicken Rollen formen kann. Von den Rollen kleine Kloesschen abschneiden. In siedendem Salzwasser 2-3 Minuten ziehen lassen, bis die Gnocchi an die Oberflaeche kommen. Abschuetten, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Rahm-Morcheln: Pilze gruendlich saeubern und in einem Topf mit Schalottenwuerfeln und Butter anbraten. Mit Sherry oder Madeira abloeschen. Sahne unterziehen und abschmecken. Zu den Gnocchi servieren.

Tip: Statt der Pilzsauce kann man die Brennessel-Gnocchi mit gebraeunter Butter und frischem Parmesan als Beilage zu Fisch und Fleisch servieren. Sie schmecken auch mit einer Tomaten- oder Kaesesauce. Und wer sich zu Brennesseln doch nicht ueberwinden mag, kann sie durch Spinat ersetzen.