

Römische - Gnocchi

Kategorien: Nudeln, Käse, Küche, Vegetarisch

Zutaten für: 4 Personen

600	ml	Milch
		Salz
180	Gramm	Hartweizengrieß
80	Gramm	Butter
2		Eigelb
1	Teel.	Öl
250	Gramm	Rosa Champignons
250	Gramm	Weißer Champignons
50	Gramm	Schalotten
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
120	ml	Schlagsahne
120	ml	Gemüsefond (Glas)
2	Kugeln	Mozzarella (à 125 g)
100	Gramm	Parmesan (grob geraspelt)
1	Bund	Glatte Petersilie (grob gehackt)

Anleitung:

1. Für die Gnocchi Milch und Salz aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren weitere 3-4 Minuten zu einem festen Brei kochen. Die Hälfte der Butter und Eigelb unterrühren. Grieß 2 cm dick auf ein geöltes Backblech streichen, fest werden lassen.

2. Für das Ragout die Champignons putzen, waschen, die großen Pilze halbieren. Schalotten pellen, fein würfeln und in 3/4 der restlichen Butter in einer Pfanne andünsten. Champignons dazugeben, salzen, pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten garen. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Sahne und Gemüsefond dazugießen und bei mittlerer Hitze leicht cremig einkochen. Das Pilzragout warm halten.

3. Eine feuerfeste Form mit der restlichen Butter ausfetten. Aus dem Grießbrei runde Plätzchen (7 cm Ø) ausstechen. Mozzarella in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Grießplätzchen dachziegelartig in die Form schichten. Die Reste, die beim Ausstechen entstehen, mit einlegen. Dick mit dem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten garen. Dann weitere 3-4 Minuten unter dem eingeschalteten Grill überkrusten, bis der Käse goldbraun ist.

4. Die Gnocchi in der Form servieren. Das Champignon-Ragout in eine vorgewärmte Schüssel füllen, mit Petersilie bestreuen und dazu servieren. Dazu passt ein feinstreifig geschnittener Endiviansalat in einer leichten Senfvinaigrette.

Nährwerte pro Person: Fett in g: 58, Kohlenhydrate in g: 41, kcal: 829, kJ: 3473

Zubereitungszeit: 60 min