

Walnussgnocchi mit Waldpilzen

Kategorien: Teigware, Knödel, Kartoffel, Pilze, Nudeln

Zutaten für: 2 Portionen

500	Gramm	Kartoffeln; mehlig kochend
80	Gramm	Geroestete Walnusskerne; Gemahlen
2	Teel.	Geroestete Walnusskerne; Gehackt
50	Gramm	Hartweizengriess
100	Gramm	Mehl; ca
150	Gramm	Waldpilze
1		Schalotte; fein gewuerfelt
1		Tomate; gewuerfelt
1/2	Teel.	Thymian; fein geschnitten
2	Teel.	Preiselbeeren
2-3	Essl.	Butter
1-2	Essl.	Walnussoel Olivenoel zum Anbraten Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

Die Kartoffeln kochen, pellen, durch die Presse druecken und ausdampfen lassen. Gemahlene Walnusskerne, Griess und Mehl zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat wuerzen und zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht kneten, sonst wird der Teig zaeh und klebrig). Aus dem Teig Kugeln formen und diese ueber eine Gabel abrollen. Die Gnocchi in leicht koechelndem Salzwasser ca. 3-5 Minuten gar ziehen lassen.

Pilze putzen, klein schneiden. In einer Pfanne mit heissem Olivenoel anbraten, Schalotte zugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Unter die gebraeunten Pilze die Tomatenwuerfel mischen, Thymian zugeben.

In einer Pfanne Butter braun werden lassen, Walnussoel zugeben, die gegarten Gnocchi darin schwenken. Gnocchi anrichten, Pilze darauf geben. Garnitur: Preiselbeeren, gehackte Walnusskerne.