

Schon
probiert?



HAUPTGERICHT

Gnocchi
mit Pfifferlingen

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Gnocchi

mit Pfifferlingen

ZUTATEN für 2–3 Portionen

300 g Pfifferlinge	Muskatnuss (ganz)
2 Schalotten	50 g Schinkenspeck (gewürfelt)
½ Pck. glatte Petersilie	4 El Öl
60 g Pecorino (am Stück)	100 ml Gemüsebrühe
4 Eigelb (M)	1–2 Tl Zitronensaft
30 g Schlagsahne	500 g Gnocchi (Kühlregal)
Salz	2 kleine Zucchini
Pfeffer (aus der Mühle)	

- 1 Pfifferlinge putzen, große halbieren. Schalotten abziehen, Petersilie waschen, trocknen, beides fein hacken. Pecorino fein reiben.
- 2 Eigelb, Sahne, 40 g Pecorino verquirlen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen.
- 3 Speck in der Pfanne auslassen, Schalotten zugeben, im Speckfett glasig dünsten, beides herausnehmen. Pfifferlinge bei starker Hitze ca. 5 Min. in 2 El Öl braten, Hitze reduzieren. Zwiebel-Speckmischung und Hälfte der Petersilie unterheben. Gemüsebrühe angießen, dann Käse-Sahne-Mix unterrühren, bei sehr kleiner Hitze 3–4 Min. weiter-rühren (nicht kochen lassen!), bis die Sauce eindickt, mit Zitronensaft abschmecken.
- 4 Gnocchi in 1 El Öl ca. 5 Min. rundum braten, herausnehmen. Zucchini waschen, trocknen, putzen, längs in feine Streifen hobeln, im übrigen Öl (1 El) ca. 5 Min. braten, mit Salz, Pfeffer würzen. Gnocchi mit Pfifferlingen und Zucchini anrichten, mit restlichem geriebenem Pecorino (20 g) sowie restlicher Petersilie (Hälfte) garniert genießen.

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 40 Min.
GARZEITEN 18–19 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Knusperkram

30 g Kerne-Mix (z. B. Sonnenblumen-, Kürbiskerne) in einer Pfanne ohne Fett rösten und die knusprigen Samen über das Gericht streuen.

Ein bisschen Zitrusduft?

Etwas frisch geriebene Bio-Zitronenschale passt grandios zu dem feinen Aroma der Pfifferlinge. So geht's: ½ Bio-Zitrone waschen, trocknen und ca. 1 Tl der Schale mit einer feinen Reibe direkt in die Sauce raspeln: lecker!



- saisonales Pilzgericht
- ganz einfach



Bio ist Prio!

So richtig herzhaft kartoffelig schmecken die Gnocchi unserer Marke tegut... Bio mit Kartoffeln aus Naturland-Anbau, deren Erzeugerrichtlinien weit über die EU-Bio-Standards hinausgehen. Gnocchi ca. 5 Min. in der Pfanne braten – schon sind die kleinen Bällchen goldbraun und servierfertig! Hervorragend mit Salbeibutter, Tomatensauce oder als Beilage zu Gemüse, Fisch oder Fleisch.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)