

# Pilzgnocchi

4 -6 Personen

Menge	Zutaten
	Teig
750 g	Geschälte, gekochte Kartoffeln (LunaRossa)
300 g	Mehl griffig
60 g	Butter oder Pflanzenfett
2 TL	Pilzsalz
3 Stk.	Dotter
1 Stk	Ei
40 g	Sonnenblumenöl
3 TL	Pilzsalz von GutBehütet
	Rosmarin
	Thymian
Evt.	getrocknete, kleingeschnittene Tomaten

Kartoffeln in der Schale dämpfen/kochen. Heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken (Flotte Lotte geht auch). Leicht auf einem Brett verteilen, Mehl darüberstreuen. Geschmolzene Butter darüber träufeln, mit Salz bestreuen. Eine leichte Mulde formen, Dotter und Eier hineingeben und rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Nicht zu lange, da der Teig sonst zäh wird.

Auf einer bemehlten Arbeitsplatte Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen. Mit einem Messer oder einer Teigkarte Stücke abschneiden und beliebig formen. In reichlich Salzwasser einmal aufkochen lassen und dann für ca. 4 Minuten ziehen lassen. Gnocchi mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen.

Öl und Pilzsalz in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Thymian dazugeben. Gnocchi hineingeben und kurz mitanbraten.

Wer mag kann zum Öl und Pilzsalz noch geschnittene, getrocknete Tomaten hinzugeben.

