Gnocchi in der Pilzpfanne

Kategorien:	Gemüse, Kartoffelgerichte, Käsegerichte, Pfannengerichte, Vegetarisch
Land / Stil:	Italien / herzhaft
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

60 Parmesan
500 g Ricotta
2 Eidotter
Muskatnuß, gerieben
150 g Mehl
500 g Champignons
1 Bund Frühlingszwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
2-3 Zweige Majoran
4 EL Olivenöl
1-2 EL Butter
Salz
Pfeffer

Außerdem:
Mehl für die Arbeitsflche und zum Formen

Zubereitung

Für die Gnocchi Parmesan reiben und mit Ricotta, den Eidottern, einem gestrichenen TL Salz, 1/4 TL Pfeffer und 1/4 TL Muskatnuß, gut vermischen.
Mehl dazugeben und kurz unterrühren.
Die Masse sollte jetzt weich, aber dennoch formbar sein.
Auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche etwa 3 EL Teig geben, aus der Masse eine 2 cm dicke Rolle formen und mit einem bemehlten Messer in 2 sm lange Stücke schneiden.
Die Oberfläche mit einer Gabel leicht eindrücken.
Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi portionsweise hineingeben und aufkochen lassen.

Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, Hitze reduzieren und 3 Minuten gar ziehen lassen.
Mit einem Siebschöpfer herausheben und abtropfen lassen.

Für die Pilzpfanne die Champignons putzen und halbieren.
Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und fein schneiden.
Knoblauch schälen und fein hacken.
Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze hineingeben und 2 Minuten scharf anbraten.
Knoblauch und das Weiße der Frühlingszwiebeln dazugeben, salzen, pfeffern, und die Pfanne vom Herd nehmen.
In einer zweiten Pfanne restliches Öl (2 EL) und Butter erhitzen und die Gnocchi darin 3 bis 5 Minuten rundherum goldbraun anbraten.
Gnocchi aus der Pfanne nehmen, mit den Pilzen auf Tellern verteilen und sofort servieren.