

Zitronen-Gnocchi mit Pilzragout

Zutaten für die Gnocchi (für 3 Personen):

- 1 Bio-Zitrone
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 300 g Frischkäse
- 200 g Weizenmehl
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser garen. Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die noch warmen Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Anschließend mit Frischkäse, Mehl, Saft und Abrieb der Zitrone sowie Eiern vermischen. Nach Belieben mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Kleine Stücke davon abschneiden, zu Gnocchi formen und jeweils mit einer Gabel flach drücken. In Salzwasser garen, bis die Gnocchi oben schwimmen.

Zutaten für das Ragout:

- 400 g Champignons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 ml Sahne
- 300 ml Geflügelfond
- 2 EL Frischkäse
- Salz
- Pfeffer
- etwas Zitronensaft
- 1 Fleischtomate

Champignons putzen, untere Teile der Stiele abschneiden und Pilze in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Champignons ohne Fett in einer Pfanne kurz anbraten, einen Teil der Frühlingszwiebeln dazugeben. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Knoblauch und Schalotten in etwas Öl anschwitzen, mit Sahne und Fond ablöschen und einkochen lassen. Frischkäse dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Champignons dazugeben.

Fleischtomate waschen und ohne Strunk in kleine Würfel schneiden.

Anrichten:

Gnocchi und Pilzragout auf Teller füllen, mit Tomatenwürfeln und Frühlingszwiebeln garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 08.08.2022

Koch/Köchin: Volker Delsing

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen