

03/2016



GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.
Mehr Infos unter www.kochschule-braunschweig.com

Kartoffelgnocchie-Pfanne mit krossem Speck, Champignons und Lauch

Rezept für 2 Personen

**500g mehl. kochende
Kartoffeln**

waschen, und anschließend in gesalzenem Wasser in der Pelle weich kochen. Die Kartoffeln mit einem Messer leicht einritzen und im Ofen bei 80 Grad für ca. 30 min ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen und durch ein feines Sieb streichen. (wer mit ein paar kleineren Kartoffelstückchen in der Masse kein Problem hat, kann die Kartoffeln einfach fein stampfen, und auf das Sieb verzichten). Von die Blätter entfernen und in feine Streifen schneiden.

**2-3 Zweige Salbei
1 Eigelb
1EL Kartoffelstärke**

und den Salbei zu der Kartoffelmasse geben und zu einer homogenen Masse verkneten. Anschließend die Masse zu Kügelchen formen und mit Hilfe einer Gabel in die typische Gnocchie-form bringen. Die Gnocchies in gesalzenem, siedendem Wasser kurz aufkochen lassen und abschließend wieder entnehmen.

¼ Spitzkohl

in Streifen schneiden und in gesalzenem Wasser kurz abkochen (ca. 1 min).

½ Zwiebel

in feine Würfel schneiden.

¼ Porree

in Ringe schneiden.

300g Champignons

mit einem feuchten Küchentuch putzen.

ca. 200g Bauchspeck

in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Champignonköpfe und Gnocchies hinzufügen und alles zusammen gold-braun anbraten. Zwiebelwürfel, Spitzkohl und Porreeringe hinzufügen und ebenfalls mit anbraten. Mit

Salz und Pfeffer

und

Muskat

abschmecken. Auf einem Teller anrichten und eventuell mit fein geschnittener

Blattpetersilie

und

Parmesanhobel

bestreuen.

Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite.
Besuchen Sie uns: www.kochschule-braunschweig.com