



# GNOCCHI MIT STEINPILZRAHMSAUCE UND CREVETTEN



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

30 Garnele(n) à 50 g

## FÜR DIE GNOCCHI

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

1000 g Mehliges Kartoffel(n), gekocht

4 Eigelb

300 g Weismehl, griffig

10 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

## FÜR DIE STEINPILZRAHMSAUCE

400 g

600 g Steinpilz(e)

20 g Butter

150 g Zwiebel(n)

100 ml Weisswein

300 ml Gemüsebouillon

Thymian

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Gnocchi alle Zutaten schnell zu einem kompakten Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehl dazumischen.
2. Den Teig zu Rollen mit ca. 2 cm Durchmesser formen und die Gnocchi mit einer Teigkarte herunterstechen.
3. Für die Sauce Steinpilze in Butter anbraten. Zwiebeln mitschwitzen, mit Weisswein ablöschen und mit Gemüsefond aufgiessen.
4. Aufkochen und würzen. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Crevetten braten, Gnocchi in Salzwasser kochen und gemeinsam mit der Steinpilzrahmsauce anrichten.