



GNOCCHI MIT KRÄUTERSEITLINGGRAHMSAUCE UND CREVETTES



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



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 SAUCE

400 g

600 g Kräuterseitling (Austernpilze)

40 g Butter

150 g Zwiebel(n)

125 ml Weisswein

200 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.