



GNOCCHI MIT STEINPILZRAHMSAUCE UND GARNELEN (QSB)



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 Classic, ungekühlt

1000 g mehligke Kartoffel(n), gekocht

4 Eigelb

300 g Mehl, griffig

10 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

FÜR DIE STEINPILZRAHMSAUCE

400 g QimiQ Sahne-Basis

600 g Steinpilz(e)

20 g Butter

150 g Zwiebel(n)

100 ml Weißwein

300 ml Gemüsebrühe

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. Garnelen braten, Gnocchi in Salzwasser kochen und gemeinsam mit der Steinpilzrahmsauce anrichten.