



GNOCCHI MIT KRÄUTERSEITLINGGRAHMSAUCE UND GARNELEN (QSB)



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 Classic, ungekühlt

1000 g mehligke Kartoffel(n), gekocht

4 Eigelb

300 g Mehl, griffig

10 ml Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gerieben

FÜR DIE KRÄUTERSEITLINGGRAHMSAUCE

400 g QimiQ Sahne-Basis

600 g Edlingers Kräuterseitling

40 g Butter

150 g Zwiebel(n)

125 ml Weißwein

200 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.