



GNOCCHI MIT STEINPILZRAHMSAUCE UND GARNELEN (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

30 Crevette (Crevettes) à 50 g

FÜR DIE GNOCCHI

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1000 g Pomme(s) de terre farineuses, cuit

4 Jaune(s) d'œuf

300 g Farine, griffig

10 ml Huile d'olive

Sel et poivre

Noix de muscade, râpée

FÜR DIE STEINPILZRAHMSAUCE

400 g QimiQ Sauce Base

600 g Cèpe(s)

20 g Beurre

150 g Oignon(s)

100 ml Vin blanc

300 ml Bouillon de légumes

Thym

Sel et poivre

PRÉPARATION

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.