



GNOCCHI MIT STEINPILZRAHMSAUCE UND GARNELEN (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

30 Gamberetto (Gamberetti) di 50 g

FÜR DIE GNOCCHI

125 g QimiQ Classic,

1000 g Patate farinose,

4 Tuorlo d'uovo

300 g Farina, griffig

10 Olio d'oliva

Sale i pepe

Noce moscata,

FÜR DIE STEINPILZRAHMSAUCE

400 g QimiQ Sauce Base

600 g Porcino (Porcini)

20 g Burro

150 g Cipolla (Cipolle)

100 Vino bianco

300 Brodo di verdura

Timo

Sale i pepe

PREPARAZIONE

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.