

Süsskartoffelgnocchi mit Pilzsauce

Gesamtzeit **55 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4354 kJ / 1040 kcal

Fett: **51 g** Eiweiss: **25 g**
Kohlenhydrate: **122 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

600 g Süsskartoffeln
65 g Weizenmehl
3 EL Kartoffelstärke
1 Ei
0.5 TL Salz
Pilzsauce:
1 EL Butter
500 g Champignons (halb weiss, halb braun)
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
1 TL Pfeffer
250 ml Schlagrahm
0.5 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

Schritt 1

600 g Süsskartoffeln

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Süsskartoffeln waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden. Auf ein Backblech legen und etwa 25 Minuten backen, bis sie weich sind.

Danach abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Schritt 2

65 g Weizenmehl - **3 EL** Kartoffelstärke - **1** Ei - **0.5 TL** Salz

Die pürierten Süsskartoffeln, das Weizenmehl, die Kartoffelstärke, Salz und das Ei in eine Schüssel geben. Nun so lange kneten, bis der Teig sich gut verbindet. Jetzt den Teig zu Rollen formen und von diesen grosszügige Stücke abschneiden.

Anschliessend die Gnocchi schubweise in Salzwasser kochen und zwar 3 Minuten lang von dem Moment an, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Schritt 3

1 EL Butter - **500 g** Champignons (halb weiss, halb braun) - **4** Schalotten - **2** Knoblauchzehen - **1 EL** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce - **1 TL** Pfeffer - **250 ml** Schlagrahm - **0.5 Bund** Petersilie

Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden, die Schalotten in Stifte schneiden und den Knoblauch zerdrücken. Nun die Schalotten in Butter glasig dünsten, dann die Pilze und den Knoblauch hinzufügen. Alles goldgelb anbraten und mit Kikkoman Sojasauce und Pfeffer würzen. Mit dem Rahm aufgiessen, etwas gehackte Petersilie dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Sauce

über die Gnocchi giessen und mit
Petersilienblättern garnieren.