





KARTOFFELGNOCCHI UND PFIFFERLING

REZEPT FÜR 4 PERSONEN · AUSFÜHRUNG: LEICHT · ZEIT: 40 MINUTEN UND KOCHZEIT DER KARTOFFEL

ZUTATEN

- 500 g Bergkartoffeln
- 110 g Mehl 0
- 35 g Stärkemehl
- 20 g Eigelb
- 7,5 g Salz
- 20 g Butter
- 250 g Pfifferlinge
- 60 g Trentingrana
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1/2 Thymianzweig
- 0,75 dl Loré Chardonnay Trentino DOC
- 3 Petersilienstängel

VERFAHREN

Die Kartoffeln waschen, schälen, der Länge nach halbieren und im Ofen dämpfen. Dann zerdrücken, abkühlen lassen und Mehl, Salz, Eigelb und Stärke dazugeben, kneten und nach traditioneller Art Gnocchi herstellen.

Die Pfifferlinge putzen, in einem Topf mit Butter, Knoblauch und Thymian schnell anbraten.

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen, in einer Pfanne mit einem Stück Butter und einem Esslöffel Kochwasser anbraten, dann den Trentingrana einrühren und auf Tellern anrichten. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit einem Stück Butter anbraten und mit Loré löschen, dann über die Gnocchi geben und mit Petersilie garnieren.

WEIN- UND ÖLEMPFEHLUNG

Die Explosion der frischen Aromen und die Komplexität, die der Loré Chardonnay Trentino DOC durch die Holzlagerung erhält, harmonisieren mit den Gnocchi und den Pfifferlingen; die Harmonie des 46° Parallelo Biologico schließt den Kreis.

