

Italienische Rezepte

Gnocchi mit Pilz Specksoße

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Kartoffel, Pilze, Fleisch, Kräuter, Italien

150 g	Rosa Champignons	-evtl.
1	Zwiebel	-doppelte Menge
75 g	Durchwachsener Speck, -geräuchert	Salz weißer Pfeffer
1/2 Bund	Salbei	650 g Gnocchi
100 ml	Weißwein	-Fertigprodukt oder
250 g	Schlagsahne	- selbst gemacht
1 Essl.	Heller Soßenbinder	

Champignons in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Speck würfeln, in einer Pfanne ohne Fett knusprig ausbraten. Salbeiblätter kurz mit braten und herausnehmen. Pilze und Zwiebel im Bratfett circa 3 Minuten braten.

Wein angießen und etwas einkochen lassen. Speck-Salbei-Mischung zufügen, Sahne angießen und aufkochen lassen. Soßenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi in siedendem Salzwasser zwei Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abgießen und mit Pilzsoße servieren.