

Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

Kochbühne

Portale 50
Herr Domenico Sidero

Gefülltes Kartoffeln Gnocchi an Parmesan Creme und Norcia Trüffel

1 kg	Kartoffeln (mehligkochend)
1	Ei
1 EL	Salz
100 g	Mehl
600 g	Gnocchi
250 ml	Frische Sahne
60 g	Parmesan
30 g	Butter
Pfeffer	
Trüffel	
Schalotten	

Die Schalotten in ein wenig Butter in einer Pfanne für ein paar Minuten bräunen. Die Sahne und den Parmesan hinzufügen. Gut mischen, um eine schön kombinierte Sauce zu bekommen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann von der Hitze entfernen. Die Gnocchi in kochendem Wasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Abtropfen lassen, in die cremige Käsesauce werfen. Mit ein paar Trüffelscheiben beenden. Heiß servieren.

Guten Appetit!