

Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauch-Pesto, Lammhuft-Spiessli und gefüllten Champignons

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

Zutaten Kartoffel-Gnocchi

800 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Eigelb
150 g Weissmehl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas Muskatnuss
Wenig Mehl oder Kartoffelstärke zum
Ausrollen

Zutaten Bärlauch-Pesto

1 Bund Bärlauch (20 g)
1 Bund Petersilie (20 g)
40 g Baumnüsse, gehackt
1.5 dl Olivenöl
1 EL Sbrinz, gerieben

Zutaten Lammhuftspiessli

600 g Lammhuft
4 Stk. Holzspiesse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl

Zubereitung Kartoffel-Gnocchi

Gewaschene Kartoffeln in der Schale weichkochen und leicht auskühlen lassen. Dann die noch warmen Kartoffeln schälen und durchs Passevite treiben. Ei und Mehl untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Teig zu fingerdicken Rollen formen und diese in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Im heissen Salzwasser portionenweise ziehen lassen (nicht kochen), bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben. Gnocchi im Bärlauch-Pesto schwenken und anrichten.

Zubereitung Bärlauch-Pesto

Bärlauchblätter und Petersilie waschen, trockenschütteln und grob zerkleinern. Mit Olivenöl und Nüssen in einen Mixbecher geben und pürieren. Geriebenen Sbrinz zugeben und unterrühren.

Zubereitung Lammhuftspiessli

Fleisch in 2–3 cm grosse Würfel schneiden, auf Spiesse stecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Lammspiessli im heissen Öl ca. 5 Minuten braten und warmstellen.

Zutaten Gefüllte Champignons

8 grosse Champignons
2 EL Olivenöl
160 g Geissfrischkäse
2 EL Honig, flüssig
1 EL Thymianblättchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Gefüllte Champignons

Für die Champignons eine feuerfeste Form mit Olivenöl ausstreichen. Pilze putzen, die Stiele entfernen und mit der Öffnung nach oben in die Form setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geisskäse in acht Portionen teilen und in die Champignons füllen. Mit Honig beträufeln und mit Thymianblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (150 °C) ca. 20 Minuten backen.