

GNOCCHI MIT GEBRATENEN PILZEN UND ZIEGENKÄSE



ZUTATEN

4

- 500 g Kartoffelpüree (trocken)
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 50 g Ziegenkäse zum Streichen
- 50 g Bresc Mushroom mix
- 50 g gemischte Pilze
- 20 g Bresc Schalotten gehackt
- 10 g Bresc Geröstetes Knoblauchpüree
- 5 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- Kresse
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Pilzmischung 450g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Petersilie
1100g

ZUBEREITUNG

Kartoffelpüree, Mehl, Eier, Schalotte, Pilzmischung und geröstetes Knoblauchpüree mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einer Backform glatt streichen und gut mit Kunststoffolie abdecken. Die Masse 30 Minuten bei 100°C backen. Abkühlen lassen und in die gewünschte Form schneiden oder ausstechen. Die Gnocchi bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Pilze backen und auf den Gnocchi anrichten. Mit Ziegenkäsecreme, Kirschtomaten und verschiedenen Kressesorten garnieren.