

## GNOCCHI MIT GEBRATENEN PILZEN UND ZIEGENKÄSE



### ZUTATEN

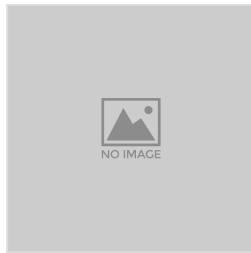
10 

- 1250 g Kartoffelpüree (trocken)
- 250 g Mehl
- 5 Eier
- 125 g Ziegenkäse zum Streichen
- 125 g Bresc Mushroom mix
- 125 g gemischte Pilze
- 50 g Bresc Schalotten gehackt
- 25 g Bresc Geröstetes Knoblauchpüree
- 13 Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- Kresse
- Pfeffer und Salz

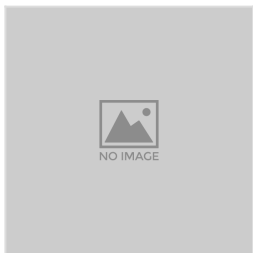
### GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



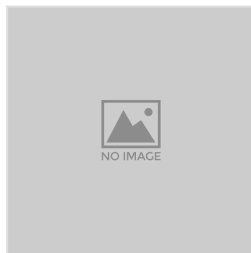
Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



Bresc Geröstetes  
Knoblauchpüree 325g



Bresc Pilzmischung 450g



Bresc 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.