# 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

## 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 Kunststofffolie 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.

## Gebrauchte bresc Produkte




Bresc Gehackte Schalotte 1000g




Bresc Geröstetes Knoblauchpüree 325g




Bresc Pilzmischung 450g




Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000