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

Gehackte Schalotte 1000g

Geröstetes Knoblauchpüree 325g

Pilzmischung 450g

Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilie 1100g

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