

## Informationen zur Sendung vom 09.08.2024

### Gnocchi mit Pfifferlingen

Von Ulla Scholz

#### Zutaten für 4 Portionen

500 g Gnocchi  
200 g grüne Bohnen (TK)  
300 g Pfifferlinge  
2 – 3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
200 g Sahne (1 Becher)  
Butterfett oder Pflanzenöl zum Anbraten  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

#### Außerdem

Etwas frischen Thymian oder Oregano

#### Zubereitung

Die Bohnen in kochendem Wasser 2 – 3 Minuten blanchieren, anschließend abschrecken und abtropfen lassen.

Die Pilze sorgfältig putzen (siehe Ullas Küchentipps). Knoblauch und Schalotten schälen, dann fein würfeln. In einer Pfanne Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Die Schalotten zugeben und etwas mitbraten. Die Pfifferlinge mit Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen. Die Sahne etwas einkochen lassen.

Die Gnocchi nach Packungshinweis vorbereiten. In der Regel werden sie 2 – 3 Minuten in heißem Wasser blanchiert. Die italienischen Klößchen kommen dann entweder in die Sauce oder werden noch einmal in einer Pfanne aufgebraten.

Gnocchi, Bohnen und Pilze in einer Pfanne oder passenden Kasserolle mischen und mit Thymian oder Oregano verfeinern.

#### Anrichten

Entweder die Portionen auf tiefe Teller verteilen oder das Gericht auf den Tisch stellen und jeder bedient sich selbst. Wer mag, könnte noch mit etwas geriebenem Hartkäse verfeinern.

## Informationen zur Sendung vom 09.08.2024

### Gnocchi mit Pfifferlingen

Von Ulla Scholz

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

500 g Gnocchi zu 1,29 Euro; 200 g grüne Bohnen zu 0,60 Euro; 300 g Pfifferlinge zu 5,00 Euro; 2 – 3 Schalotten zu 0,30 Euro; 1 Knoblauchzehe zu 0,10 Euro; 200 g Sahne zu 0,99 Euro; Butterfett oder Pflanzenöl zum Anbraten zu 0,30 Euro; Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano oder Thymian zu 0,50 Euro.

**Pro Portion: 2,27 Euro**

### Pfifferlinge putzen oder waschen?

Pfifferlinge nur im äußersten Notfall waschen – zum Beispiel, wenn die Pilze auf sandigem Boden gesammelt wurden. Bevor Sie zu Wasser greifen, gibt es noch andere Möglichkeiten. Breiten Sie die Pilze großflächig auf einem sauberen Küchenhandtuch aus. Erde, Tannennadeln oder Sand – alles das, was auf dem Handtuch liegen bleibt – muss nicht abgewaschen werden. Den Vorgang kann man mehrmals wiederholen. Das Handtuch immer wieder ausschütteln. Ich benutze gerne einen einfachen Backpinsel, der sich prima dazu eignet, die Lamellen zu reinigen.

Wird dennoch gewaschen, ist Schnelligkeit gefragt. Reichlich kaltes Wasser in eine Schüssel füllen und erst danach die Pilze hineingeben. Die Pfifferlinge zügig mit den Händen bewegen und sofort in ein Sieb legen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis kein Sand mehr am Boden der Schüssel zu sehen ist. Die Pilze anschließend auf einem Küchenhandtuch ausbreiten und bis zur Weiterverarbeitung trocknen lassen.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**