

Polenta-Gnocchi alla Panna e Funghi

Im Don Camillo im Thermenresort erhältlich.

Zubereitung Polenta-Gnocchi:

1. Den Geflügelfond mit der Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Die kochende Flüssigkeit kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und das Maismehl unter Rühren einrieseln lassen.
3. Die Butter und den Parmesan hinzugeben. Die Hitze reduzieren und die Polenta zugedeckt rund 10 Minuten quellen lassen, sodass ein dicker Brei entsteht.
4. Mit Hilfe von zwei Esslöffeln aus der Masse Gnocchi abstechen und auf ein vorbereitetes Blech legen.
5. Das Blech auf mittlerer Schiene in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben und die Polenta-Gnocchi 30 Minuten goldbraun backen.

Zubereitung Pilz-Sahne-Sauce:

1. Die fein geschnittene Zwiebel in Öl anschwitzen. Die geschnittenen Pilze hinzugeben und goldbraun anbraten.
2. Mit einem Schuss Wein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen.

3. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne hinzugeben.
4. Zum Schluss mit etwas Butter binden und mit gehackter Petersilie verfeinern.

Dazu empfehlen wir:
Vino Bortolusso aus dem Friaul.

Zutaten Polenta-Gnocchi:

für 4 Personen

- 500 ml Milch
- 350 g Maismehl/Polenta
- 500 ml Geflügelfond (alternativ: Wasser)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Pfeffer schwarz
- 2 TL Butter
- 50 g Parmesan

Zutaten Pilz-Sahne-Sauce:

für 4 Personen

- 800 g Pilze (nach Wahl)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 Schuss Weißwein
- 250 ml Gemüsefond (alternativ: Wasser)
- 125 ml Sahne
- 1 Bund Petersilie
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 50 g Butter