# GNOCCHI MIT STEINPILZE



## Menù-Zutaten

1 kg Gnokki - PD1
450 g Porcini a fette trifolati (In Scheiben geschnittene und gedünstete Steinpilze) - GG1X
q.b. Fondo al tartufo (Fond mit Trüffeln) - BT0K
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
q.b. Superbrodo manzo „Casamia“ (Rindfleischbrühe „Superbrodo Casamia“) - BA1

## Zutaten

n.B. Butter
n.B. Knoblauch
n.B. Gehackte Petersilie

**Chef:** Monica Copetti

## Zubereitung

Für 6 Personen

Bereiten Sie die Gnocchi nach den Anweisungen auf der Packung zu und kochen Sie sie in reichlich Salzwasser. In einem Topf das native Olivenöl extra mit der Butter erhitzen und den zerdrückten Knoblauch darin anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze dazugeben und erhitzen, dann die Sauce mit einigen Löffeln Brühe und dem Trüffelfond verdünnen. Die Gnocchi mit der vorbereiteten Sauce abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)