KARTOFFELGNOCCHI MIT BÄRLAUCH UND TALEGGIO



Menù-Zutaten

250 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X

550 g Gnokki - PD1

90 g Pesto di Aglio Orsino (Bärlauchpesto) - X30X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

650 ml Wasser

100 g Speck

170 ml Milch

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Den Gnokki-Teig von Menù nach den Anweisungen auf der Packung zubereiten und das Bärlauchpesto ins Wasser geben. Sobald der Gnokki-Teig zusammengeknetet ist, kleine Gnocchi von jeweils etwa 30 g formen. Die vorbereiteten Gnocchi in kochendem Salzwasser garen und abgießen, sobald sie an die Oberfl äche steigen. Die „Grancrema“ mit Taleggio mit Milch erwärmen und diese Sauce als Spiegel auf dem Teller verteilen. Ein paar Tropfen Bärlauchpesto dazugeben und mit dem in Streifen geschnittenen Speck, der zuvor in der Pfanne gebraten wurde, garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo gli gnocchi con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)