

## KARTOFFELGNOCCHI MIT TALEGGIO, STEINPILZEN UND GERÄUCHERTEM SPECK



Chef: Maurizio Ferrari

### Menù-Zutaten

100 g PORCINFINITO - G32  
300 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62  
40 g (Für die Sauce) + 60 g (Für die Füllung der Gnocchi) Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

90 g Mehl Type 405  
20 g Ei  
n.B. Salz  
Knoblauchzehe  
fein gehackte Petersilie  
fein gehackte Rosmarin  
30 g geräucherter Speck in Scheiben  
30 g Butter

### Zubereitung

Rezept für 4 Personen

Die essfertigen Kartoffeln ca. 10 Minuten über Dampf erhitzen, pürieren, Mehl, Ei und eine Prise Salz dazugeben und schnell zu einem glatten und gleichmäßigen Teig verkneten.

Jeweils 30 g Teig leicht zu einer Scheibe ausrollen, 5 g „Grancrema“ mit Taleggio g. U. in die Mitte setzen und zu einer Kugel formen. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Öl mit einer Knoblauchzehe erhitzen, Porcinfinito zwei Minuten lang anbraten und etwas fein gehackte Petersilie und Rosmarin dazugeben. Die Speckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und einige Minuten bei 180° knusprig im Ofen braten.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die gefüllten Gnocchi dazugeben und ein paar Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Zum Servieren ein wenig „Grancrema“ mit Taleggio g. U. auf den Teller geben, 3 Gnocchi, Porcinfinito, den Speck und etwas frischen Rosmarin darauf anrichten.