

## SAUTIERTE GNOCCHI MIT TRÜFFEL



Chef: Leonardo Pellaconi

### Zubereitung

Für 6 Personen

Mischen Sie die Gnocchi Menù mit kaltem Wasser entsprechend der Dosierung und den Anweisungen auf der Packung; bereiten Sie mit dieser Mischung die Gnocchi zu und kochen Sie sie in reichlich Salzwasser. Wenn sie gar sind, abtropfen lassen und in der Zubereitung aus Butterschmalz und Sommertrüffel anbraten. In der Zwischenzeit in einem Topf die Trüffelcreme mit ein wenig Milch erhitzen. Bereiten Sie das Gericht vor, indem Sie die Trüffelcreme auf dem Boden verteilen, die Gnocchi darauf legen und mit warmer Fondué mit Fontina-Käse und Trüffelcarpaccio abschließen.

### Menù-Zutaten

1000 g Gnocchi - PD1  
180 g Crema tartufata (Trüffelcreme) - E52  
90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate (Zubereitung auf Basis geklärter Butter und Sommer-Trüffel) - PT9  
q.b. Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69  
q.b. Fondua con Fontina D.O.P. della Valle d'Aosta (Fondue mit Fontina-Käse g.U. aus dem Aostatal) - EY1

### Zutaten

n.B. Milch