



Maisgnocchi mit frischen Eierschwämmen

Zuerst wird eine Polenta gekocht, nicht ganz herkömmlich, denn sie wird mit ein paar Löffeln Passata di Pomodoro angereichert und zudem mit etwas Sauerrahm, Butter und Käse verfeinert. Damit sich die Polenta zu Gnocchis formen lässt, kommt noch ein Ei dazu. Die Polenta wird mit der Passata und dem Sauerrahm recht weich, das Formen der Gnocchis ist daher nicht so einfach, dafür sind sie so richtig fluffig.

Die Eierschwämme werden nur kurz mit etwas Zwiebel angedünstet, mit frischem Thymian gewürzt und mit wenig Sauerrahm gegart.

Zutaten (2 Portionen)

170g	Maisgriess fein
4dl	vegetabile Bouillon
4El	Passata di Pomodoro
20g	Butter
40g	Hartkäse (Gruyère, Sbrinz)
1	Ei
1El	Sauerrahm
	Muskatnuss und Pfeffer zum Abschmecken
	Bratbutter
150g	Eierschwämme
1	kleine Zwiebel
3	Zweige frischer Thymian
2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Bouillon aufkochen, Maisgriess mit dem Schwingbesen einrühren. Herdplatte ausschalten, Pfanne von der Platte ziehen und ca. 2 Minuteniterrühren. Passata di pomodoro zugeben, nochmals gut verrühren. 30 Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt ziehen lassen.

Sobald die Polenta etwas ausgekühlt ist, Butter, Käse und Ei unterrühren. Mit wenig Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Mit zwei Löffeln Gnocchis abstechen und ca 10 Minuten gemächlich in Bratbutter braten.

Eierschwämme:

Eierschwämme putzen. Zwiebel fein hacken und in Bratbutter andünsten. Pilze zugeben, Thymianblättchen von den Stengeln zupfen und zugeben. Ca. 5 Minuten dünsten, Sauerrahm zugeben und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



