



## Quarkgnocchi mit Shiitake-Pilzen überbacken

In China und Japan kommt der Shiitake wildwachsend vor. Er lässt sich aber auch kultivieren und ist nach dem Champignon weltweit der meist angebaute Speisepilz. Er schmeckt eher mild, besitzt aber die Geschmacksqualität umami, die neben süß, salzig, bitter und sauer als fünfter Geschmack mit der Zunge wahrgenommen werden kann. Andere typische umami-Geschmacksträger sind Fleisch und Hülsenfrüchte.

Ich habe die Pilze zusammen mit feinen, zarten Quarkgnocchi mit etwas Käse und Halbrahm im Ofen überbacken. Die Quarkgnocchi lassen sich gut vorbereiten und gar einfrieren. Damit steht im Nu eine leckere Mahlzeit auf dem Tisch.

### Zuaten (2 Portionen)

Gnocchi:

250g Quark halbfett  
2 Eier  
180g Mehl  
20g Tafelbutter  
5g Salz  
Muskatnuss, Pfeffer

200g Shiitake  
2El Kikkoman (Sojasauce)  
1dl Vollrahm  
1dl Milch  
30g Sbrinz gerieben  
Bratbutter

### Zubereitung

Quark und Eier miteinander vermischen. Mehl zugeben und mit dem Schwingbesen

untermischen.

Tafelbutter schmelzen und leicht braun werden lassen. Leicht auskühlen lassen und zum Teig geben. Teig mit Salz, wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nochmals mit dem Schwingbesen gut verrühren. Der Teig sollte zähflüssig sein, allenfalls noch etwas Mehl untermischen. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Teig in einen Spritzsack ohne Tülle geben. Die Öffnung sollte ca. 2cm gross sein. Teig in knapp siedendes Wasser pressen, dabei den Teig mit einem Messer (oder Schere) nach je 1,5cm abschneiden. Das Messer ab und zu ins heisse Wasser tauchen, so bleibt der Teig nicht kleben. Wenn die Gnocchis an die Oberfläche steigen, noch ca. 1 Minute ziehen lassen und dann mit einer Schaumkelle herausheben und auskühlen lassen.

Die Gnocchis können so auch leicht eingeölt, und eingefroren werden. Sie können erneut im heissen Wasser und/oder im Ofen erhitzt werden.

Shiitake putzen, dabei den kleinen, zähen Stiele entfernen. Pilze je nach Grösse halbieren oder vierteln und in Bratbutter ca. 2-3 Minuten anbraten. Zum Schluss Kikkoman zugeben und die Pilze ein paar Mal wenden.

Gnocchis und Pilze vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform schichten. Sbrinz darüber streuen. Vollrahm und Milch vermischen und darübergiessen.

15 Minuten im auf 200° vorgeheizten Ofen überbacken.





*Der Gnocchiteig ist noch etwas zu flüssig, hab noch 2 Ei Mehl zugegeben*







*... und ab in den Ofen*