



## Polenta-Gnocchi mit Champignons & Spitzkohl



Zutaten für 2 Personen:

### Gnocchi

150 g Polenta (Maisgries)  
2 kleine Süßkartoffeln  
500 ml Hafersahne  
½ TL Salz

Die Polenta in kochendes Salzwasser einrühren und unter köcheln 2 Minuten kräftig rühren. Anschließend bei geschlossenem Deckel quellen lassen.

Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in einem Dampfgarer garen. Sobald sie gar sind mit einer Kartoffelpresse zu einem feinen Brei verarbeiten und mit der Polenta verrühren.

### Außerdem

1 rote Zwiebel  
1 kleiner Spitzkohl  
100 g Steinchampignons  
1 Bund frischer Thymian  
50 ml Hafersahne  
1 guter Schuss Weißwein  
Salz  
Pfeffer

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in etwas Öl in einer Pfanne blanchieren. Die Pilze mit einem Küchentuch putzen und klein schneiden. Den Spitzkohl waschen und in Streifen schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und nach kurzem anbraten mit einem guten Schuss Wein ablöschen und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten kochen lassen.

Etwas rohe Polenta auf die Arbeitsfläche geben um darauf die Polenta-Masse zu einer Rolle zu formen. Die Rolle sollte einen Durchmesser von etwa 1 cm haben. Anschließend mit der stumpfen Seite eines Messers in 1,5 cm lange Stücke zerlegen.

Die Gnocchi ganz einfach und schnell, direkt mit in die Pfanne geben und nach kurzem Schmoren mit etwas Sahne, frischem Thymian, sowie Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

ggf. Parmesan