




Gnocchi mit Pilzen.



 **25 Min.**
Vorbereitung

 **25 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 630 kcal | 17 g Eiweiß | 19 g Fett | 91 g Kohlenhydrate

Zutaten für: Portion(en)

- g **braune Champignons**
- Zwiebel(n)**
- Knoblauchzehe(n)**
- EL **Olivenöl (z.B. Naturgut)**
- TL **Butter**
- ml **Gemüsebrühe (z.B. Naturgut)**
- g **Sahne (z.B. Milprima)**
- EL **Petersilie TK (z.B. Naturgut)**
- g **Gnocchi aus dem Kühlregal (z.B. Penny Ready)**

Zubereitung:

- 1** Champignons putzen, grob kleinschneiden und in einer beschichteten Pfanne ca. 5 Min. kräftig braten, bis etwas Flüssigkeit austritt und verdunstet.
- 2** Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Zusammen mit dem Olivenöl zu den vorgegarten Pilzen geben, alles gut mischen und ca. 3 Min. weiterbraten. Dann die Butter unterziehen.
- 3** Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, Kräuter hinzufügen und alles einmal gut aufkochen lassen.
- 4** Gnocchi unterziehen und in der Soße garen, bis sie weich sind, das kann ca. 5 Min. dauern. Ab und zu umrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 5** Gnocchi mit Pilzen auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frisch gehackten Kräutern wie z.B. Petersilie garnieren und/oder mit geriebenem Grana Padano (z.B. San Fabio) bestreuen.

Gnocchi mit Pilzen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Salz und Pfeffer

TL **Muskatnuss, gerieben**
(z.B. Würz&Co)



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

