



Gnocchi mit Käse-Pilz-Sauce

Ein Grundrezept für die Lieblingspasta



Portionen
4



Zubereitungszeit
30 Minuten



Schwierigkeitsgrad
Einfach

ZUTATEN

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Pilze (z.B. Kräuterseitlinge, Egerlinge oder Waldpilze)
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 6 Hochland Ecken Sahnig
- 750 g Gnocchi aus dem Kühlregal
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Frühlingszwiebeln putzen, dabei Wurzeln und welke Blätter entfernen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Pilze mit einem trockenen Tuch abreiben, die Stiele in Scheiben schneiden und die Hüte halbieren. Butter in einem Topf zerlassen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch zugeben und etwa 2 Minuten glasig dünsten. Anschließend die Pilze zugeben und zusammen 3-4 Minuten braten. Kurz vor Schluss mit Mehl bestäuben, umrühren.
2. Die Pilze mit Gemüsebrühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Hochland Ecken unterrühren und in der Sauce schmelzen lassen.
3. In der Zwischenzeit Gnocchi nach Packungsanweisung kochen und abgießen. Gnocchi in der Käse-Sauce schwenken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und unter die Gnocchi mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Mit den „Vielfalt-Ecken“ kann man das Grundrezept nach Geschmack verändern. Statt Gnocchi passen auch andere Lieblings-Pastasorten. Und auch die Pilze kann man wunderbar nach Angebot und Jahreszeit variieren.



Eine Portion enthält im Durchschnitt

Brennwert: 2100 kJ (500 kcal)

Kohlenhydrate: 67 g

Fett: 19 g

Eiweiß: 14 g