



Knusprige Gnocchi

mit Pilzen und Limetten-Joghurt



20-30min



3-4 Personen

Gnocchi sind bei Groß und Klein beliebt. Diesmal werden die italienischen Kartoffelnudeln mit Pilzen in der Pfanne knusprig angebraten. Dazu gibt's einen frischen Joghurtdip mit Limette und einen leichten Salat.

Was du von uns bekommst

- 20g frischer Schnittlauch
- 100g Rucola
- 400g braune Champignons
- 200g Griechischer Joghurt²
- 1kg Gnocchi¹
- 25ml Himbeeressig³
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 560kcal, Fett 22.0g, Kohlenhydrate 71.7g, Eiweiß 14.0g



1. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit Küchenpapier oder einer Bürste säubern, das untere Ende der Stiele abschneiden und die **Pilze** vierteln.



2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Die **Gnocchi** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Pilze braten

Die **Champignons** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl ca. 5-6Min. braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Joghurt würzen

Die **Schale der Limette** abreiben und den **Saft** auspressen. Den **Joghurt** damit abschmecken und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.



5. Salat mischen

Den **Rucola** nach Geschmack mit Pflanzenöl, dem **Himbeeressig**, Salz und Pfeffer anmachen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Schnittlauch** garnieren. Das **Gnocchi-Pilz-Gröstl** mit dem **Rucolasalat** und dem **Joghurtdip** servieren.