



Gnocchi in cremiger Käsesauce

mit Mais und gebratenen Pilzen



20-30min



3-4 Personen

Passend zur Erntezeit zelebrieren wir zwei Hauptakteure, die ihren charakteristischen Geschmack in einer cremigen Soße mit getrockneten Tomaten und Lauch hervorragend zur Geltung bringen: Frische Pilze und goldgelber Mais haben gerade Hochsaison und sind zu Beginn der Herbstzeit ein Muss auf deinem Teller! Besonders reizvoll präsentieren sie sich heute auf warmen, fluffigen Kissen aus Kartoffel-Gnocchi. Ein Genuss!

- 1 Stange Lauch
- 500g Champignons
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Mais
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 790kcal, Fett 31.9g,
Kohlenhydrate 101.2g, Eiweiß 24.9g



Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen.



Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und in 3-4Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Den **Knoblauch** mit 2TL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Den **Lauch** und 1TL Zucker dazugeben und ca. 5Min. anbraten, dann den **Mais** und die **1/2 des Brühgewürzes** untermischen. Mit 100ml Wasser ablöschen, die **Crème fraîche** unterrühren und mit Salz abschmecken. Die **Sauce** ca. 10Min. abgedeckt sanft köcheln lassen.



Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.
Den **Käse** fein reiben.



Die **Pilze** und die **getrockneten Tomaten** in einer weiteren großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



Den **Käse** und ca. **1 EL Petersilie** in die **Sauce** rühren, anschließend die **Gnocchi** mit der **Sauce**, den **Pilzen** und den **getrockneten Tomaten** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** auf Teller verteilen und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.