



Knusprige Gnocchi

mit Pilzen und Limetten-Joghurt



20-30min



2 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

- 10g frischer Schnittlauch
- 50g Rucola
- 250g braune Champignons
- 200g griechischer Joghurt ²
- 500g Gnocchi ¹
- 25ml Himbeeressig ³
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

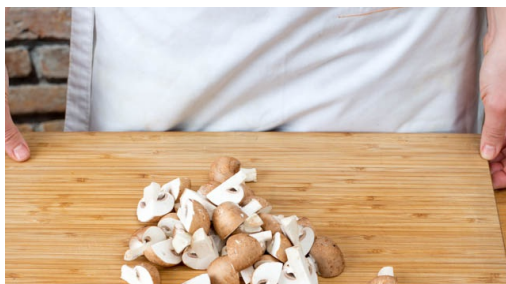
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 35.2g, Kohlenhydrate 74.6g, Eiweiß 16.8g



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 1EL 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 **Limettenschale** abreiben, die **Limette** dann halbieren und auspressen. Den **Joghurt** mit dem **Limettenabrieb**, dem **Limettensaft**, Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack 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.