



Gnocchipfanne mit Thymian-Pilzen

würzig-fein mit Rucola und Walnüssen



ca. 20min



3-4 Personen

So ein schnelles und leckeres Rezept mit Gnocchi und wärmenden Aromen ist nach einem langen Tag genau das richtige! Gebratene Pilze, knusprige Walnüsse und frischer Thymian sind das Herzstück dieses Rezepts. Dazu eine Handvoll Rucola für die zusätzliche Portion Grünzeug und Geschmack sowie ein paar Spritzer frisch gepresster Zitronensaft für die gute Laune - perfekt!

Was du von uns bekommst

- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Knoblauchzehen
- 5g Thymian
- 500g Champignons
- 1kg Gnocchi ¹
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 658kcal, Fett 23.4g, Kohlenhydrate 89.8g, Eiweiß 25.1g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Thymianblättchen** abstreifen und ggf. grob hacken.



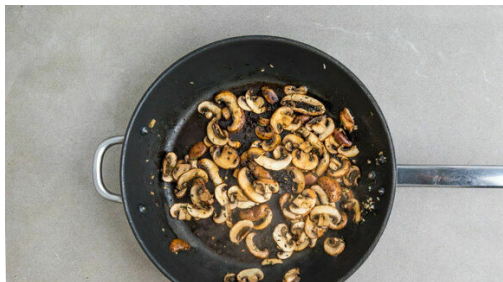
2. Pilze braten

Die **Champignons** ggf. säubern, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. braten, dabei möglichst nicht umrühren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pilze** auch in Butter anbraten. Den **Knoblauch** und den **Thymian** mit 1 Prise Salz hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Walnüsse** grob hacken.



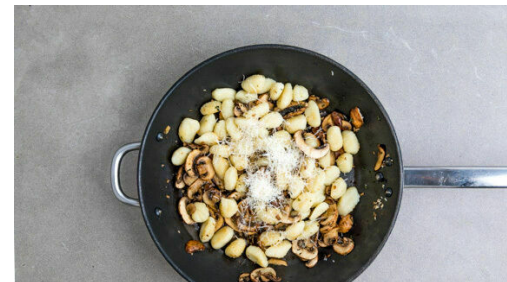
3. Gnocchi anbraten

Parallel in einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 6-7Min. goldbraun und knusprig anbraten. Den **Käse** fein reiben.



4. Pilze würzen

Die **Pilze** mit der **Sojasauce** ablöschen und weitere 1-2Min. braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** mit der **½ des Käses** und 100-150ml Wasser zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben, alles gut verrühren und ca. 2Min. erwärmen, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Falls erforderlich, löffelweise mehr Wasser hinzugeben. Falls die **Sauce** zu dünn ist, etwas länger eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben und unter die **Nüsse** mengen. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Rucola** mit **2-3TL Zitronensaft** vermengen und unter die **Gnocchi** heben. Die **Gnocchipfanne** auf Teller verteilen, mit dem **übrigen Käse** und den **Nüssen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.