



Rindswurst auf cremigen Pilz-Gnocchi

mit Sellerie und Estragon



ca. 25min



3-4 Personen

Estragon, im Volksmund auch „Drachenkraut“ genannt, war schon den alten Griechen bekannt und wurde für so manches Zauberritual genutzt. Doch keine Sorge, heute musst du weder Drachen bekämpfen noch Geister beschwören! Stattdessen genießt du einfach die feine Würze des magischen Krauts, das so wunderbar zu unseren köstlichen Gnocchi in cremiger Pilzsauce und den saftigen Rindswürsten passt. Zauberhaft!

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi ¹
- 3 Stangensellerie ⁹
- 500g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Rindswürste
- 10g Estragon
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Steinpilzpulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 916kcal, Fett 44.6g, Kohlenhydrate 90.1g, Eiweiß 41.1g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. **1 Selleriestange** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Sauce kochen

Die **Pilze** und die **Selleriescheiben** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 5-6Min. unter gelegentlichem Rühren bräunlich anbraten, den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1Min. mitbraten. Die **Crème fraîche** und das **Steinpilzpulver** einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Würste braten

Die **Würste** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 12-14Min. von allen Seiten anbraten, vom Herd nehmen und warm halten.



5. Gnocchi untermengen

Die **Gnocchi** ins kochende Wasser geben und ca. 2Min. kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen. Die **Sauce** wieder stark erhitzen, die **Gnocchi** untermengen und ca. 1Min. erwärmen, ggf. etwas **Kochwasser** zugeben.



3. Zutaten vorbereiten

Mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel einige dünne Streifen von den **restlichen Selleriestangen** abschneiden, dafür den **Sellerie** nach jedem Streifen um etwa ein Viertel drehen. Die **Selleriestreifen** in eiskaltem Wasser einlegen. Den **restlichen Sellerie** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **1/2 der Estragonblätter** oder mehr nach Geschmack abzupfen. Den **Käse** fein reiben.



6. Verfeinern und servieren

Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Käse** untermengen. Die **Selleriestreifen** abgießen und mit 1TL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die **Würste** auf den **Pilz-Gnocchi** anrichten und mit den **Selleriestreifen** und den **Estragonblättern** garniert servieren.