



Trüffelige Artischocken-Zucchini-Gnocchi

in cremiger Sauce mit Käse



ca. 25min



3-4 Personen

Wir finden ja, man sollte sich öfter mal etwas Gutes tun - und dafür haben wir dieses luxuriös-cremige Gericht kreiert. Falls du dir also mal einen großen Teller Soulfood gönnen möchtest, solltest du heute zuschlagen. Feine Gnocchi suhlen sich zusammen mit gebratener Zucchini und zarten Artischocken in einer vollmundigen Sauce aus Crème fraîche, Schnittlauch und Käse. Zum Schluss wird mit aromatischem Trüffelöl nicht gegeizt ...

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Zucchini
- 2 Dosen Artischockenherzen
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Schnittlauch
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Kochtipp

Falls Kinder mitessen, das Trüffelöl ggf. weglassen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 34.7g, Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 21.3g



1. Zwiebeln anschwitzen

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Zwiebelwürfel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-5Min. glasig anschwitzen, dabei gelegentlich umrühren. **Tipp:** Wer keine sehr große Pfanne besitzt, in die alle Zutaten hineinpassen, verteilt die Menge auf 2 große Pfannen oder nimmt einen großen Topf.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Artischocken** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und vierteln.



3. Gemüse braten

Die **Zucchini** und die **Artischocken** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 3-5Min. braten, bis die **Zucchini** weich ist.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



5. Sauce kochen

Die **Gnocchi** mit der **½ des Schnittlauchs**, der **Crème fraîche** und 300ml Wasser in die Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren ca. 2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** etwas eindickt.



6. Gnocchi verfeinern

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **½ des Käses** unterheben. Die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem **Schnittlauch** bestreuen. Mit dem **Trüffelöl** nach Geschmack beträufeln und mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.