



Gnocchi in cremiger Käsesauce

mit Mais und gebratenen Pilzen



20-30min



2 Personen

Heute gibt es ein köstliches Gnocchi-Gericht in einer besonders cremigen Sauce mit Crème fraîche, Champignons und Mais. Schon die Ureinwohner Mexikos konnten ohne das gelbe Getreide mit dem knackigen Biss nicht leben, sie verehrten sogar sogenannte Maisgötter. Christoph Kolumbus brachte das leckere Korn dann Ende des 15. Jahrhunderts nach Europa. Was für ein Glück!

Was du von uns bekommst

- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Dose Mais
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Champignons
- 10g frische Petersilie
- 1 Stange Lauch
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Butter ⁷

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 882.0kcal, Fett 40.7g, Eiweiß 27.3g, Kohlenhydrate 99.4g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Mais** in einem Sieb abtropfen lassen. In einem mittleren Topf Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen.



4. Gnocchi kochen

Das kochende Wasser etwas salzen, die **Gnocchi** hineingeben und in ca. 3-4Min. gar kochen lassen. Die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** mit 1TL Butter in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Lauch** und 1/2TL Zucker dazugeben und ca. 5Min. anbraten, dann den **Mais** und die **1/2 des Brühwürfels** untermischen. Mit 50ml Wasser ablöschen, die **Crème fraîche** unterrühren und mit Salz abschmecken. Die **Sauce** ca. 10Min. abgedeckt sanft köcheln lassen.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den **Käse** reiben.



3. Pilze und Tomaten braten

Die **Pilze** und die **getrockneten Tomaten** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 4-5Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Gnocchi mit Sauce mischen

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