



Gnocchi in cremiger Käsesauce

mit Mais und gebratenen Pilzen



20-30min



3-4 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
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Päckchen getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Stange Lauch
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Champignons
- 20g frische Petersilie
- 2 Dosen Mais
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Küchenreibe
- Messbecher
- 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 860.0kcal, Fett 39.9g, Eiweiß 25.3g, Kohlenhydrate 97.9g



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 großen 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 2TL Butter in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Den **Lauch** und 1TL Zucker dazugeben und ca. 5Min. anbraten, dann den **Mais** und die **1/2 des Brühwürfels** untermischen. Mit 100ml 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 weiteren großen 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.