



RESHOOT Schnelle Gnocchi-Champignon-Pfanne

serviert mit Limetten-Creme und Rucolasalat

Gnocchi sind bei Groß und Klein beliebt. Diesmal werden die italienischen Kartoffelnudeln mit Pilzen in der Pfanne knusprig angebraten. Dazu gibt es einen erfrischendes Sößchen aus Crème fraîche und Limette und einen würzigen Rucolasalat.



ca. 25min



3-4 Personen

Was du von uns bekommst

- 500g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 100g Rucola
- 20g Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Kochtipp

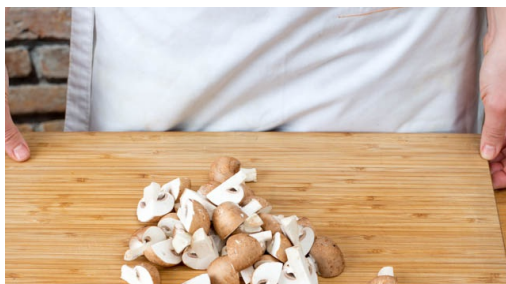
Wenn Kinder mitessen, die Crème fraîche ggf. ohne Limette servieren und nur die eigene Portion auf dem Teller mit Limette verfeinern.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 636kcal, Fett 21.9g, Kohlenhydrate 86.7g, Eiweiß 21.2g



1. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Die **Gnocchi** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Pilze braten

Die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann auch weniger **Knoblauch** verwenden.



4. Crème fraîche verfeinern

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit 1EL Wasser, **Limettensaft** und -schale nach **Geschmack** sowie Salz, Pfeffer und Zucker würzen.



5. Salat zubereiten

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2EL Wasser, **1TL Senf** und ½TL Zucker ein **Dressing** anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Rucola** unterheben.



6. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Gnocchi** mit den **Pilzen** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der **Crème fraîche** und dem **Rucolasalat** anrichten und mit **Schnittlauch** garniert servieren.