



RESHOOT Schnelle Gnocchi-Champignon-Pfanne

serviert mit Limetten-Creme und Rucolasalat



ca. 20min



2 Portionen

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.

Was du von uns bekommst

- 250g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 50g Rucola
- 10g Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- ½TL 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

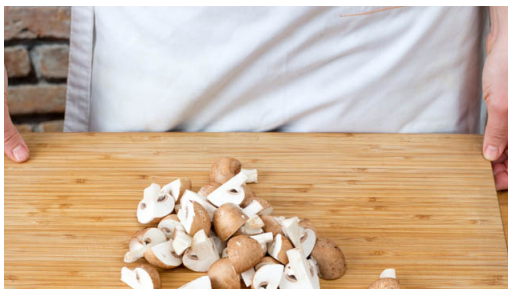
Wenn Kinder mitessen, die Crème fraîche ggf. ohne Limette servieren und nur die eigene Portion auf dem Teller mit Limette verfeinern.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 774kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 89.9g, Eiweiß 23.1g



1. Pilze schneiden

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



4. Crème fraîche verfeinern

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit 2EL Wasser, **Limettensaft und -schale nach Geschmack** sowie Salz, Pfeffer und Zucker würzen.



2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Die **Gnocchi** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

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



3. Pilze braten

Die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann auch weniger **Knoblauch** verwenden.



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.