



Gnocchi in cremiger Käsesauce

mit Mais und gebratenen Pilzen

20-30min 2 Portionen

Passend zur Erntezeit zelebrieren wir zwei Hauptakteure, die ihren charakteristischen Geschmack in einer cremigen Soße mit getrockneten Tomaten und Lauch hervorragend zur Geltung bringen: Frische Pilze und goldgelber Mais haben gerade Hochsaison und sind zu Beginn der Herbstzeit ein Muss auf deinem Teller! Besonders reizvoll präsentieren sie sich heute auf warmen, fluffigen Kissen aus Kartoffel-Gnocchi. Ein Genuss!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 250g Champignons
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Mais
- 500g Gnocchi ²
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ³
- 10g Petersilie
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 898kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 113.0g, Eiweiß 27.8g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und in 3-4Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** mit 1TL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Den **Lauch** und ½TL Zucker dazugeben und ca. 5Min. anbraten, dann den **Mais** und die **½ des Brühgewürzes** 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 **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Den **Käse** fein reiben.



3. Pilze und Tomaten braten

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



6. Sauce fertigstellen

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