



Rindswurst auf cremigen Pilz-Gnocchi

mit Estragon und Sellerie



ca. 25min



2 Personen

Estragon, im Volksmund auch „Drachenkraut“ genannt, war schon den alten Griechen bekannt und wurde für so manches Zauberritual genutzt. Doch keine Sorge, heute musst du weder Drachen bekämpfen noch Geister beschwören! Stattdessen genießt du einfach die feine Würze des magischen Krauts, das so wunderbar zu unseren köstlichen Gnocchi in cremiger Pilzsauce und den saftigen Rindswürsten passt. Zauberhaft!

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi 1
- 2 Stangensellerie 9
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Rindswürste
- 5g frischer Estragon
- 1 Stück italienischer Hartkäse 7
- 1 Becher Crème fraîche 7
- 1 Päckchen Steinpilzpulver

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 91.3g, Eiweiß 41.3g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. **1 Selleriestange** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. mit einer Bürste säubern und die **Pilze** je nach Größe halbieren oder vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



2. Würste braten

Die **Würste** in einer kleinen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 12-14Min. von allen Seiten anbraten, vom Herd nehmen und warm halten.



3. Zutaten vorbereiten

Mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel einige dünne Streifen von der **zweiten Selleriestange** abschneiden, dafür den **Sellerie** nach jedem Streifen etwa ein Viertel drehen. Die **Streifen** in kaltem Wasser einlegen. Den **restlichen Sellerie** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Estragonblätter** von den Stängeln zupfen. Den **Käse** fein reiben.



4. Sauce kochen

Die **Pilze** und die **Selleriescheiben** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei starker Hitze 4-6Min. unter gelegentlichem Rühren bräunlich anbraten, den **Knoblauch** zufügen und ca. 1Min. mitbraten. Die **Crème fraîche** und die **1/2 des Steinpilzpulvers** einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Gnocchi untermengen

Die **Gnocchi** ins kochende Wasser geben und ca. 2Min. kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen. Die **Sauce** wieder stark erhitzen, die **Gnocchi** untermengen und ca. 1Min. erwärmen, ggf. etwas **Kochwasser** zugeben.



6. Verfeinern und servieren

Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren. Die **Selleriestreifen** abgießen und mit 1/2TL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die **Würste** auf den **Pilz-Gnocchi** anrichten und mit den **Selleriestreifen** und dem **Estragon** garniert servieren.