MARLEY SPOON

Cremige Käse-Gnocchi

mit Champignons und Tomaten-Kräuter-Topping

ca. 20min 6 Portionen

Heute gibt es leckere Gnocchi für Groß und Klein – und das auch noch in Windeseile. Die Gnocchi sind gefüllt mit mildem Käse und werden in einer köstlichen Sauce aus Crème fraîche, feinen Champignons und frischem Lauch geköchelt. Obendrauf gibt es ein verfeinerndes Topping aus fruchtigen Tomaten, Schnittlauch und Petersilie. Wer kann da schon widerstehen? Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 600g geschnittene Champignons
- 600g geschnittener Lauch
- 3 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 40g Schnittlauch & Petersilie
- 4 Tomaten
- 3 Becher Crème fraîche [2]
- 900g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig [3]

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

Kochtipp
Der Deckel muss die Pfanne komplett abdecken, da nur so ausreichend Dampf entsteht, der für das Garen der Gnocchi benötigt wird.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Schwefeldioxid und Sulphite** (3).

Kann Spuren enthalten von: Lupinen, Senf, Sojabohnen

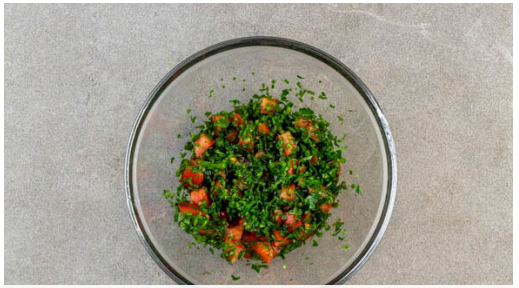
Nährwertangaben pro Portion
Energie 571kcal, Fett 30.7g, Kohlenhydrate 57.4g, Eiweiß 15.7g

1. Gemüse braten

Die **Pilze** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 3EL Butter und der **Gewürzmischung** bei mittlerer Hitze 7–10Min. braten.

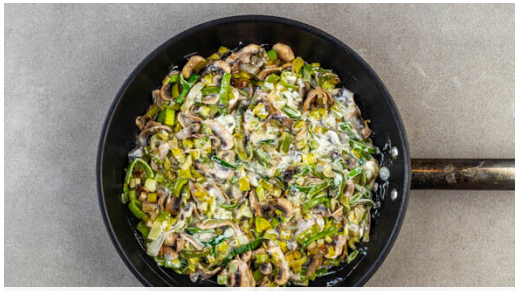
2. Kräuter schneiden

Inzwischen den **Schnittlauch** und die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



3. Topping zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen. Den **Schnittlauch**, die **Petersilie** und die **Tomaten** mit je 1EL Olivenöl und Balsamicoessig vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** in die Pfanne geben und mit den **Pilzen** und dem **Lauch** verrühren.

5. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** mit 150ml Wasser unter die **Sauce** mengen und abgedeckt in 3–5Min. bissfest garen. Sollten die **Gnocchi** anschließend zu trocken erscheinen, die **Sauce** esslöffelweise mit Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verlängern.

6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Kräuter-Tomaten-Topping** garniert servieren.