MARLEY SPOON



Cremige Käse-Gnocchi

mit Champignons und Tomaten-Kräuter-Topping

ca. 20min 4 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

- 400g geschnittene Champignons
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 40g Schnittlauch & Petersilie
- 3 Tomaten
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 800g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,3]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL 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, Erdnüsse, Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 667kcal, Fett 33.6g, Kohlenhydrate 71.8g, Eiweiß 18.6g



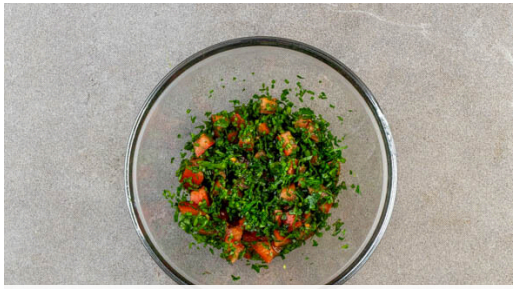
1. Gemüse braten

Die **Pilze** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und der **Gewürzmischung** bei mittlerer Hitze 7–10Min. braten.



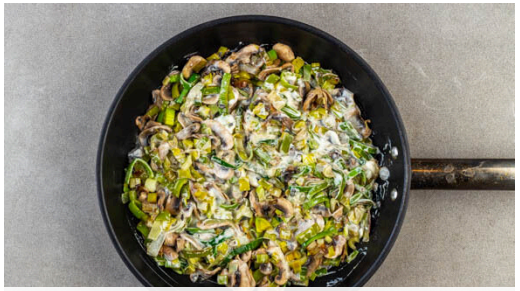
2. Kräuter schneiden

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 2TL 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 100ml 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**