MARLEY SPOON



Gnocchipfanne mit Thymian-Pilzen

würzig-fein mit Rucola und Walnüssen

ca. 20min 2 Portionen

So ein schnelles und leckeres Rezept mit Gnocchi und wärmenden Aromen ist nach einem langen Tag genau das richtige! Gebratene Pilze, knusprige Walnüsse und frischer Thymian sind das Herzstück dieses Rezepts. Dazu eine Handvoll Rucola für die zusätzliche Portion Grünzeug und Geschmack sowie ein paar Spritzer frisch gepresster Zitronensaft für die gute Laune – perfekt!

Was du von uns bekommst

- 25g Walnusskerne [4]
- 1 Knoblauchzehe
- 5g Thymian
- 250g braune Champignons
- 500g Gnocchi [1]
- 25ml Tamari-Sojasauce [3]
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter oder Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sojabohnen** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion
Energie 664kcal, Fett 24.5g, Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 23.6g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1–2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Thymianblättchen** abstreifen und ggf. grob hacken.



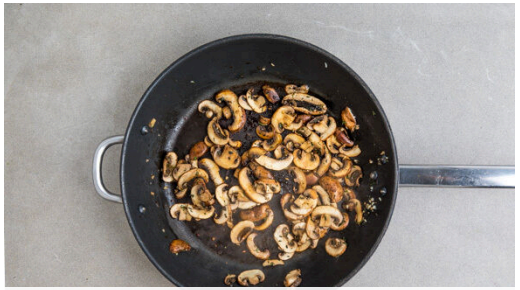
2. Pilze braten

Die **Champignons** ggf. säubern, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6–8Min. braten, dabei möglichst nicht umrühren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pilze** auch in Butter anbraten. Den **Knoblauch** und den **Thymian** mit 1 Prise Salz hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Walnüsse** grob hacken.



3. Gnocchi anbraten

Parallel in einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 6–7Min. goldbraun und knusprig anbraten.



4. Pilze würzen

Die **Pilze** mit der **½ der Sojasauce** ablöschen und weitere 1–2Min. braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** mit der **½ des Käses** und 100–150ml Wasser zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben, alles gut verrühren und ca. 2Min. erwärmen, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Falls erforderlich, löffelweise mehr Wasser hinzugeben. Falls die **Sauce** zu dünn ist, etwas länger eindicken lassen. Mit ggf. mehr **Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben und unter die **Nüsse** mengen. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Rucola** mit **2TL Zitronensaft** vermengen und unter die **Gnocchi** heben. Die **Gnocchipfanne** auf Teller verteilen, mit dem **übrigen Käse** und den **Nüssen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.