MARLEY SPOON



Schnelle Gnocchi-Champignon-Pfanne

serviert mit Limetten-Creme und Rucolasalat

ca. 25min 4 Portionen

Gnocchi sind bei Groß und Klein beliebt. Diesmal werden die italienischen Kartoffelnudeln mit Pilzen in der Pfanne knusprig angebraten. Dazu gibt es einen erfrischendes Söße aus Crème fraîche und Limette und einen würzigen Rucolasalat.

Was du von uns bekommst

- 500g braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1kg Gnocchi [1]
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 100g Rucola
- 20g Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf [3]
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 795kcal, Fett 39.3g, Kohlenhydrate 94.3g, Eiweiß 19.7g



1. Pilze schneiden

Die **Pilze** ggf. säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4–5Min. anbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind.



3. Crème fraîche verfeinern

Während die **Gnocchi** braten, die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Crème fraîche** mit 2EL Wasser, **Limettensaft und -schale nach Geschmack** sowie Salz, Pfeffer und Zucker würzen.



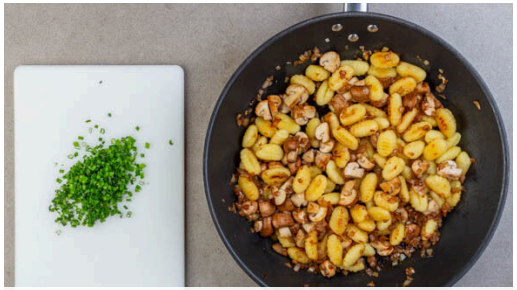
4. Pilze braten

Die **Gnocchi** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die **Pilze**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–6Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Salat zubereiten

Inzwischen aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2EL Wasser, 1TL Senf und ½TL Zucker ein **Dressing** anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Rucola** unterheben.



6. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Gnocchi** zu den **Pilzen** in die Pfanne und ggf. erneut erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit der **Crème fraîche** und dem **Rucolasalat** anrichten und mit **Schnittlauch** 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**