MARLEY SPOON



RS Trüffelige Zucchini-Pilz-Gnocchi

in cremiger Sauce mit Käse

ca. 25min 4 Portionen

Wir finden ja, man sollte sich öfter mal etwas Gutes tun – und dafür haben wir dieses luxuriös-cremige Gericht kreiert. Falls du dir also mal einen großen Teller Soulfood gönnen möchtest, solltest du nicht zögern. Feine Gnocchi suhlen sich zusammen mit gebratener Zucchini und Champignons in einer vollmundigen Sauce aus Crème fraîche, Schnittlauch und Käse. Aromatisches Trüffelpulver sorgt für das geschmackliche Highlight.

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Zucchini
- 500g Champignons
- 10g Schnittlauch
- 2 Pck. Trüffelpulver
- 1kg Gnocchi [1]
- 2 Becher Crème fraîche [2]
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion

Energie 700kcal, Fett 27.1g, Kohlenhydrate 93.9g, Eiweiß 22.2g



1. Zwiebeln anschwitzen

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. In einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3–5Min. glasig anschwitzen, dabei gelegentlich umrühren.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



3. Gemüse braten

Die **Zucchini** und die **Champignons** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 3–5Min. braten, bis die **Zucchini** und **Pilze** weich sind.



4. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden.



5. Sauce kochen

Die **Gnocchi** mit der **½ des Schnittlauchs**, dem **Trüffelpulver**, der **Crème fraîche** und 300ml Wasser in die Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren ca. 2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** etwas eindickt.



6. Gnocchi verfeinern

Die Pfanne vom Herd nehmen und die **½ des Käses** unterheben. Die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit dem **restlichen Schnittlauch und Käse** garniert servieren.