MARLEY SPOON



Käse-Gnocchi mit Champignons

in würziger Miso-Lauch-Sauce

unter 20min 2 Portionen

Für dieses sündhaft leckere Rezept kombinieren wir mit Käse gefüllte Gnocchi mit sautiertem Lauch und Champignons. Dank einer besonders reichhaltigen – und überaus schmackhaften – Sauce aus würziger Misopaste und bestem Hartkäse wird dieses Gericht in Nullkommanix zum modernen Klassiker. Der Fettgehalt der Sauce verstärkt den herzhaften Geschmack des Miso. So köstlich, da leckst du gleich den Teller sauber!

Was du von uns bekommst

- 400g Gnocchi mit Käsefüllung [1,2,4]
- 1 Stange Lauch
- 250g Champignons
- 25g Misopaste [3]
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter [2]
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

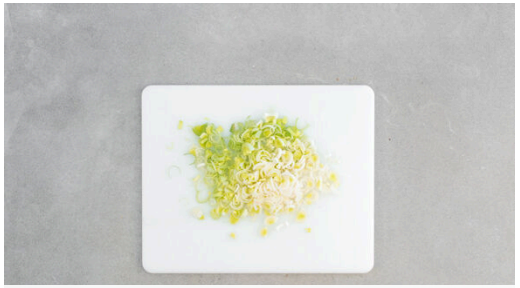
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sojabohnen** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Kann Spuren enthalten von: Eier, Lupinen, Senf

Nährwertangaben pro Portion
Energie 775kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 66.8g, Eiweiß 22.3g



1. Lauch schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden.



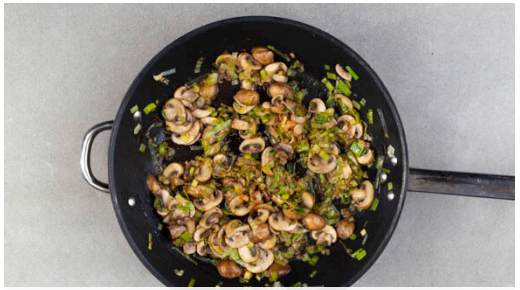
2. Lauch braten

Den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 5Min. weich braten, dabei gelegentlich umrühren.



3. Pilze schneiden

Inzwischen die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden.



4. Pilze mitbraten

Die **Pilze** zum **Lauch** in die Pfanne geben und 4–5Min. mitbraten, bis sie schön gebräunt sind. Dabei ab und an umrühren.



5. Gnocchi garen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2–3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Ca. **100ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



6. Sauce zubereiten

4EL Butter zum **Gemüse** in die Pfanne geben und schmelzen. Dann die **Misopaste** und **50ml Kochwasser** unterrühren, bis eine cremige **Sauce** entstanden ist. Die **Gnocchi** untermengen, dabei ggf. etwas mehr **Kochwasser** hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Gnocchi** mit dem **Käse** garniert servieren.