

MARLEY SPOON



Gnocchi in cremiger Käsesauce

mit Mais und gebratenen Pilzen



20-30min



3-4 Personen

Passend zur Erntezeit zelebrieren wir zwei Hauptakteure, die ihren charakteristischen Geschmack in einer cremigen Soße mit getrockneten Tomaten und Lauch hervorragend zur Geltung bringen: Frische Pilze und goldgelber Mais haben gerade Hochsaison und sind zu Beginn der Herbstzeit ein Muss auf deinem Teller! Besonders reizvoll präsentieren sie sich heute auf warmen, fluffigen Kissen aus Kartoffel-Gnocchi. Ein Genuss!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 500g Champignons
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Dosen Mais
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühwürz
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 10g Petersilie
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 833kcal, Fett 31.6g, Kohlenhydrate 109.7g, Eiweiß 26.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **getrockneten Tomaten** in Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und in 3-4Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** mit 2TL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 1Min. anschwitzen. Den **Lauch** und 1TL Zucker dazugeben und ca. 5Min. anbraten, dann den **Mais** und die **1/2 des Brühwürzes** untermischen. Mit 100ml Wasser ablöschen, die **Crème fraîche** unterrühren und mit Salz abschmecken. Die **Sauce** ca. 10Min. abgedeckt sanft köcheln lassen.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Den **Käse** fein reiben.



3. Pilze und Tomaten braten

Die **Pilze** und die **getrockneten Tomaten** in einer weiteren großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Sauce fertigstellen

Den **Käse** und ca. **1EL Petersilie** in die **Sauce** rühren, anschließend die **Gnocchi** mit der **Sauce**, den **Pilzen** und den **getrockneten Tomaten** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** auf Teller verteilen und mit der **restlichen Petersilie** garniert servieren.