



Gnocchi mit Pilzsauce

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Champignons, weiß 600 g

Zwiebeln, gelb 1 St.

Thymian, frisch 10 g

Rosmarin, frisch 10 g

Öl 2 EL

Gemüsebrühe 300 ml

Schlagsahne 100 g

Pfeffer, schwarz

Gnocchi, frisch 500 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser abgedeckt zum Kochen bringen. Pilze ggf. mit Küchenpapier putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, Nadeln oder Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Pilze darin ca. 2–3 Min. anbraten. Zwiebel, Rosmarin und Thymian zufügen und für ca. 2 Min. mitbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce aufkochen und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.
3. Gnocchi ins kochende Wasser geben und ca. 5 Min. garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit der Pilzsauce anrichten, nach Belieben mit Kräutern garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 321 kcal

Kohlenhydrate 54 g

Eiweiß 10 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 8 g