

Gnocchipfanne mit gebratenen Champignons und Petersilien-Rahm-Sauce



Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Zwiebeln, gelb 1 St.

Lauch 1 St.

Champignons, weiß 400 g

Gnocchi, frisch 800 g

Öl 2 EL

Weißwein, trocken 100 ml

saure Sahne 250 g

Petersilie, frisch 30 g

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Wurzelansatz des Lauchs entfernen und Lauch längs halbieren. Lauchstange am unteren Ende halten, fächerförmig aufklappen, gründlich waschen und trocken schütteln. Anschließend in dünne Streifen schneiden. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und achteln.

2. Gnocchi ins siedende Salzwasser geben und ca. 4 Min. garen. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen, sind sie gar und können abgeschöpft werden. Gnocchi in einem Sieb abtropfen und auf Küchenkrepp beiseitestellen.

3. Salzwasser zugedeckt wieder aufkochen. Lauch im kochenden Salzwasser ca. 1–2 Min. kochen, 1 Tasse Kochwasser abschöpfen, dann Lauch in das Sieb abgießen und abtropfen.

4. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons mit 1 Prise Salz darin ca. 2–3 Min. scharf anbraten. Zwiebeln zugeben und ca. 2 Min. auf mittlerer Stufe mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Wenn die Sauce aufgekocht ist Lauch zugeben und verrühren. Pfanne vom Herd nehmen und vorsichtig saure Sahne einrühren.

5. Sauce in eine Schüssel geben. Pfanne säubern und mit 1 EL Öl darin auf hoher Stufe erhitzen. Gnocchi ca. 3–5 Min unter gelegentlichem Schwenken goldgelb und knusprig braten. Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

6. Wenn die Gnocchi goldgelb sind, Sauce zurück in die Pfanne geben, Petersilie untermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu trocken ist, etwas Kochwasser untermengen und erneut abschmecken. Auf Tellern anrichten und

servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	578 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	18 g