Pilz-Gnocchi-Pfanne

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Champignons, weiß	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Öl	2 EL
Weißwein, trocken	100 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Gnocchi, frisch	800 g
Parmesan, gerieben	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze ca. 5 Min. anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Mit Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern und kurz aufkochen lassen.

3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen und Gnocchi im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und in die Pfanne geben. Mit der Pilz-Sauce vermengen und auf Tellern verteilen. Pilz-Gnocchi-Pfanne mit Basilikum und Parmesan servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	428 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	6 g