



Gnocchi-Champignon-Pfanne

mit Joghurt-Limetten-Sauce und Salat



20-30Min.



2 Personen

Gnocchi sind bei Groß und Klein beliebt. Diesmal werden die italienischen Kartoffelnudeln mit Pilzen in der Pfanne knusprig angebraten. Dazu gibt es einen frischen Joghurtdip mit Limette und einen leichten Salat.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher griechischer Joghurt ⁷
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Packung Rucola
- 10g frischer Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 774.0kcal, Fett 34.8g, Eiweiß 23.1g, Kohlenhydrate 89.9g



1. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und vierteln. Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. anbraten, bis sie von allen Seiten goldbraun sind. Die **Gnocchi** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Champignons braten

Die **Champignons**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in derselben Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 5-6Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann auch weniger **Knoblauch** verwenden.



4. Joghurtsauce mischen

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Joghurt** mit **Limettensaft und -abrieb nach Geschmack** sowie Salz, Pfeffer und Zucker würzen.



5. Salat mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1EL Essig, 1EL Wasser, **1-2TL Senf**, 1/2TL Zucker sowie Salz und Pfeffer ein **Dressing** rühren und mit dem **Rucola** vermengen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit den **Pilzen** vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit **Schnittlauch** garnieren und mit der **Joghurt-Limettensauce** und dem **Rucolasalat** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**