



Knusprige Gnocchi mit Pilzen und Limetten-Joghurt

 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's einen frischen Joghurdip mit Limette und einen leichten Salat.

Was du von uns bekommst

- 10g frischer Schnittlauch
- 50g Rucola
- 250g braune Champignons
- 200g griechischer Joghurt⁷
- 500g Gnocchi¹
- 25ml Himbeeressig¹²
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 710.0kcal, Fett 35.2g, Eiweiß 16.8g, Kohlenhydrate 74.6g



1. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit Küchenpapier oder einer Bürste säubern, das untere Ende der Stiele abschneiden und die **Pilze** vierteln.



4. Joghurt würzen

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



2. Gnocchi braten

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



5. Salat mischen

Den **Rucola** nach Geschmack mit Pflanzenöl, dem **Himbeeressig**, Salz und Pfeffer anmachen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



3. Pilze braten

Die **Champignons** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl ca. 5-6Min. braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Schnittlauch** garnieren. Das **Gnocchi-Pilz-Gröstl** mit dem **Rucolasalat** und dem **Joghurtdip** servieren.