



## **Knusprige Gnocchi** mit Pilzen und Limetten-Joghurt

 20-30min  3-4 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

- 20g frischer Schnittlauch
- 100g Rucola
- 400g braune Champignons
- 200g Griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 25ml Himbeeressig <sup>12</sup>
- 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 560.0kcal, Fett 22.0g, Eiweiß 14.0g, Kohlenhydrate 71.7g



**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 **Schale der Limette** abreiben und den **Saft** auspressen. Den **Joghurt** damit abschmecken und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen.



**2. Gnocchi braten**

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.