

Gnocchi-Champignon-Pfanne

mit Joghurt-Limetten-Sauce und Salat



20-30min



2 Personen

Knusprige Gnocchi - das gibt es auch nicht jeden Tag! Mit einer herrlich cremigen und zugleich frischen Sauce aus Champignons und Joghurt und frischem Schnittlauch ergibt sich so ein Gnocchi-Gericht der Extraklasse. Als Beilage servieren wir frischen Ruccolasalat, den ihr schnell mit einem Dressing aus Himbeeressig abschmeckt. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- Gnocchi ¹
- frischer Schnittlauch
- griechisches Joghurt ⁷
- Limette
- Rucola
- Champignons
- Himbeeressig ¹²
- Senf ¹⁰
- Zwiebel
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 797kcal, Fett 35.2g, Kohlenhydrate 92.4g, Eiweiß 24.3g



1. Pilze schneiden

Die **Champignons** ggf. mit Küchenpapier oder einer Bürste säubern, das untere Ende der Stiele abschneiden und die **Pilze** vierteln. **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



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 1-2EL 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

1EL **Himbeeressig** und 1EL Wasser mit 2EL Olivenöl, **1-2TL Senf**, 1/2TL Zucker und Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verquirlen. Den **Rucola** nach Geschmack mit dem **Dressing** anmachen. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



3. Pilze braten

In der selben Pfanne 1-2EL Pflanzenöl erhitzen, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und **Champignons** hinein geben und ca. 5-6Min. braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit den **Pilzen** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Schnittlauch** garnieren. Die **Gnocchi-Pilz-Pfanne** mit dem **Rucolasalat** und dem **Joghurtdip** servieren.