

## Gnocchi-Champignon-Pfanne

mit Joghurt-Limetten-Sauce und Salat



20-30min



4 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

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

## 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 670kcal, Fett 25.7g, Kohlenhydrate 87.6g, Eiweiß 20.4g



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 2-3EL 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

2EL **Himbeeressig** und 2EL Wasser mit 3EL 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. Tipp: Wer mag, kann auch weniger Knoblauch verwenden.



6. Anrichten und servieren

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