

Rezept

Gnocchi-Pfifferlings-Ragout

Ein Rezept von Gnocchi-Pfifferlings-Ragout, am 15.12.2025

Zutaten

| | |
|--|---|
| 250 g Pfifferlinge | 250 g Champignons |
| 3 Schalotten | 2 Knoblauchzehen |
| 2 EL Olivenöl | 75 ml trockener Sherry (ersatzweise Gemüsebrühe) |
| 500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal) | 100 ml Gemüsebrühe |
| 200 g Sahne | 1 TL getrockneter Thymian |
| 150 g Kirschtomaten | ½ Bund Petersilie |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 460 kcal, 22 g F, 48 g EW, 52 g KH

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, abreiben, nur wenn nötig kurz abbrausen. Kleine Pfifferlinge ganz lassen, größere grob zerteilen. Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
2. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Pilze zufügen und 2-3 Min. unter Rühren mitdünsten. Mit dem Sherry ablöschen, bei großer Hitze einkochen lassen. Die Gnocchi hinzufügen, 1-2 Min. anbraten. Mit Brühe und Sahne ablöschen, den Thymian dazugeben. Alles aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen, ab und zu umrühren.
3. Inzwischen die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Das Pilzragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten und Petersilie (bis auf 1 EL) untermischen und kurz erhitzen. Das Ragout in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.