

Rezept

Gnocchi-Pilz-Ragout

Ein Rezept von Gnocchi-Pilz-Ragout, am 28.04.2024

Zutaten

10 g getrocknete Steinpilze	150 g TK-Erbsen
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
2 Zweige Salbei	200 g Kräuterseitlinge
2 EL Sonnenblumenöl	400 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
200 ml Sojacreme zum Kochen (z. B. Soja Cuisine, 16 % Fett)	Salz
ca. 2 TL Zitronensaft	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal, 28 g F, 20 g EW, 85 g KH

Zubereitung

- Steinpilze in 130 ml heißem Wasser 20 Min. einweichen. Erbsen etwas antauen lassen. Knoblauch und Schalotte schälen, beides klein würfeln. Salbei waschen und trocken tupfen, Blätter abzupfen. Einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen, restliche Blätter in feine Streifen schneiden. Kräuterseitlinge putzen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen, gut ausdrücken und fein hacken. Einweichwasser durch einen Papierfilter oder ein sehr feines Sieb gießen und 80 ml abmessen.
- Öl in einer Pfanne (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Gnocchi darin bei mittlerer Hitze 8-10 Min. rundherum anbraten. Kräuterseitlinge, Steinpilze, Knoblauch und Schalotte dazugeben und alles 4-5 Min. weiterbraten. Salbeistreifen, Erbsen, Sojacreme und abgemessenes Einweichwasser in die Pfanne geben. Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 4-5 Min. köcheln lassen. Ragout mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Mit Salbeiblättern garnieren.