

Rezept

Gnocchi mit Kräuterseitlingen

Ein Rezept von Gnocchi mit Kräuterseitlingen, am 28.06.2026

Zutaten

1 EL Öl	500 g frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
150 g kleine Kräuterseitlinge	2 Stängel Salbei
1 Knoblauchzehe	50 g Speckwürfel
1 Prise Zucker	3 Frühlingszwiebeln
½ EL Aceto balsamico bianco	Salz
Pfeffer	2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss
2 EL geriebener Parmesan (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal, 10 g F, 20 g EW, 94 g KH

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Gnocchi darin zugedeckt 5 Min. bei mittlerer Hitze braten, dabei hin und wieder wenden.
2. Inzwischen die Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. Die Pilze zu den Gnocchi in die Pfanne geben und 3-4 Min. mitbraten.
3. Den Salbei abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides mit den Speckwürfeln und dem Zucker in die Pfanne geben. Alles weitere 3 Min. braten.
4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Ebenfalls dazugeben und 1 Min. mitbraten. Dann die Gnocchi-Pfanne mit Balsamessig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Pilz-Gnocchi auf Teller verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.