

## Rezept

# Gnocchi mit Kräuterseitlingen

Ein Rezept von Gnocchi mit Kräuterseitlingen, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1 EL</b> Öl	<b>500 g</b> frische Gnocchi (aus dem Kühlregal)
<b>150 g</b> kleine Kräuterseitlinge	<b>2 Stängel</b> Salbei
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>50 g</b> Speckwürfel
<b>1 Prise</b> Zucker	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>½ EL</b> Aceto balsamico bianco	Salz
Pfeffer	<b>2 Prisen</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>2 EL</b> 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.