Rezept

Gnocchi mit gemischten Pilzen

Ein Rezept von Gnocchi mit gemischten Pilzen, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Kartoffelgnocchi (aus dem Kühlregal)
2	Frühlingszwiebeln
2 TL	Olivenöl
	Pfeffer
100 ml	Gemüsebrühe
50 g	Fontina oder Greyerzer
200 g	gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Egerlinge, Steinpilze)
	Salz
	1/2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 EL	Petersilienblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Gnocchi nach Packungsangabe zubereiten und warm stellen. Den Käse reiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Pfifferlinge halbieren.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge und Frühlingszwiebeln darin unter Rühren 1 Min. kräftig braten. Egerlinge und Steinpilze dazugeben und 1 Min. mitbraten. Pilze mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Brühe angießen, 5 Min. köcheln lassen. Die Petersilienblättchen untermischen.

3. Heiße Gnocchi mit dem geriebenen Käse vermischen und in einen tiefen Teller füllen. Die Pilze darüber verteilen.