

Rezept

Gnocchi mit gemischten Pilzen

Ein Rezept von Gnocchi mit gemischten Pilzen, am 30.04.2025

Zutaten

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