

Rezept

Schnelle Gnocchi mit Radicchio und Austernpilzen

Ein Rezept von Schnelle Gnocchi mit Radicchio und Austernpilzen, am 01.03.2024

Zutaten

400 g frische Gnocchi (Kühlregal)	Salz
50 g Rosinen	200 g Austernpilze
150 g Radicchio	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 EL Öl
1 TL getrocknete italienische Kräuter	Pfeffer
2-3 EL Aceto Balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Gnocchi nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Rosinen in heißem Wasser ca. 5 Min. einweichen, dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Gnocchi ebenfalls in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen die Pilze putzen und in Streifen schneiden. Den Radicchio zerpflücken, waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Gnocchi darin 4-5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, und wieder aus der Pfanne nehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben, Pilze und Schalottenwürfel mit den Kräutern darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten.
4. Rosinen, Knoblauch und Gnocchi hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und dem Aceto Balsamico abschmecken. Die Radicchiostreifen unterrühren. Gnocchi auf zwei Teller verteilen und servieren.