

Gnocchi mit Montagnolo, Champignons und Schnittlauch

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150g Montagnolo
500 g Gnocchi
450 g Champignons
2 St. Schalotten
1 Zehe Knoblauch
200 g Sahne
1 Bund Schnittlauch
2 EL ÖL
Salz
Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Die Champignons säubern und in etwa gleich große stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Gnocchi nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten.
3. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Champignons darin zunächst bei starker Hitze 2-3 Minuten rundherum kräftig anbraten, anschließend die Hitze reduzieren und Schalotten und Knoblauch hinzufügen. Für weitere 3-4 Minuten anschwitzen, dabei gelegentlich umrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Sahne ablöschen. Den Montagnolo in kleine Stücke schneiden und mit den Gnocchi in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen.



4. Schnittlauch fein hacken. Die Gnocchi mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.



ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 45 Minuten.

Pro Portion ca. 3769 kJ, 897 kcal, E 18,5 g, F 71 g, KH 48 g