

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