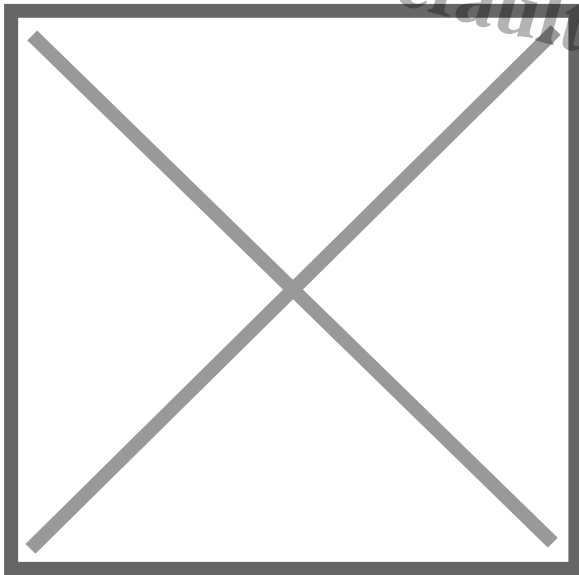




## Cremige Gnocchi-Champignon-Pfanne

### Description



*Zutaten für 2 Personen (für 4 Personen alle Zutaten verdoppeln)*

200 g Champignons  
1 Knoblauch (solo)  
5 g Thymian  
1/2 Zitrone  
100 ml Sahne  
500 g Gnocchi  
20 g Parmesan  
10 g Petersilie

*Zubereitung:*

1. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymianblätter abzupfen.
2. Zitrone heiß abwaschen, anschließend fein abreiben und entsaften. 100 ml heißes Gemüsebrühe zubereiten.
3. 1 TL Olivenöl und 1 TL Butter in einer großen beschichteten Pfanne erwärmen. Champignons mit Knoblauch und Thymian zugeben und ca. 3-5 Min. garen. Mit Sahne und Brühe ablöschen und ca. 3 Min. einkochen lassen.
4. Gnocchi zugeben und ca. 5-8 Min. in der Soße kochen. Währenddessen: Petersilie grob hacken. Parmesan fein reiben.
5. Zum Schluss Pfanne von der Herdplatte ziehen und mit etwas Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Gnocchi-Champignon-Pfanne auf Tellern verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan und Petersilie bestreuen und genießen!

Nährwerte pro Person:

Kalorien 607 kcal

Kohlenhydrate 80 g

Fett 25 g / Eiweiß 16 g

### Category

1. Vegetarisch

### Date Created

Juni 17, 2017

### Author

jeanny

default watermark