

Cremige

GNOCCHI-PFANNE

MIT CHAMPIGNONS UND SPINAT

CREMIG • WÜRZIG • VEGETARISCH ♥



Goldbraune Gnocchi in einer cremigen Soße mit gebratenen Champignons und frischem Blattspinat - schnell, würzig und köstlich!



ZUTATEN

- 800 g Gnocchi aus dem Kühlregal
 - 400 g Champignons
 - 200 g frischer Blattspinat
 - 1 kleine Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 EL Öl
 - 200 ml Sahne
 - 150 ml Gemüsebrühe
 - 100 g Frischkäse natur
 - 1 TL mittelscharfer Senf
 - ½ TL Paprikapulver, edelsüß
-
- 1 Prise Muskat
 - Salz · Pfeffer
 - 2 EL gehackte Petersilie
 - 40 g vegetarischer Hartkäse, optional



ZUBEREITUNG

- 1 Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Spinat waschen und abtropfen lassen.
- 2 1 EL Öl erhitzen. Gnocchi 6-8 Minuten goldbraun anbraten, dabei mehrmals wenden. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Restliches Öl erhitzen und die Champignons kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauch etwa 2 Minuten mitbraten.
- 4 Sahne und Brühe zugießen. Frischkäse und Senf einrühren und die Soße etwa 3 Minuten leicht köcheln lassen.
- 5 Blattspinat portionsweise in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen.
- 6 Mit Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Gnocchi zurück in die Pfanne geben, vorsichtig vermengen und 2-3 Minuten erhitzen.
- 8 Mit Petersilie und nach Wunsch mit geriebenem vegetarischem Hartkäse bestreuen.

TIPP: Die Champignons portionsweise kräftig anbraten - so bekommen sie Röstaromen und ziehen weniger Wasser.



Guten Appetit! ♥

