



August 2020: Gemüse-Kräuter-Gnocchi

Zutaten:

- » 1 Stange Lauch
- » 1 Knoblauchzehe
- » 1 EL Rapsöl
- » 250 g Champignons
- » 2 EL saure Sahne
- » 3 Tomaten
- » 1 Bund Schnittlauch, oder TK-Produkt
- » Basilikum, Petersilie
- » Salz, Pfeffer
- » 500 g Gnocchi (aus Kühlregal)

Zubereitung:

Gnocchi nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch mit dem Lauch anbraten, die Champignons dazugeben, kurz mit anbraten. Saure Sahne unterrühren und das ganze 5 Minuten köcheln lassen.

Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann unter die Lauchmischung rühren.

Die geschnittenen Kräuter unterheben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die fertigen Gnocchi und die Gemüsepfanne mischen und zusammen servieren.