

# Gebratene Gnocchi mit Champignons

Die gebratenen Gnocchi mit Champignons sind eine delikate, vegetarische Speise. Das Rezept ist einfach in der Zubereitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|            |                                                  |
|------------|--------------------------------------------------|
| 300 g      | <a href="#">Gnocchi</a>                          |
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a>                          |
| 1 Stk.     | <a href="#">Knoblauch</a>                        |
| 250 g      | <a href="#">Champignons</a>                      |
| 2 EL       | Olivenöl                                         |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                 |
| 1 Handvoll | frische Petersilie (oder andere frische Kräuter) |

## Zubereitung

1. Für die **gebratenen Gnocchi mit Champignons** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und zerhacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Fertige Gnocchi aus dem Kühlregal verwenden oder sie selbst zubereiten, wie das funktioniert findest du [hier](#).
2. Jetzt das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Gnocchi zirka 5 Minuten pro Seite anbraten. Die Zwiebeln, Champignons und Knoblauch und weitere 6-8 Minuten goldbraun braten. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebratenen Gnocchi auf Teller anrichten und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

### Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit  
kratzfester Titanium

antihaf-Beschichtung



[hier bestellen](#)



## Tipp

Die gebratenen Gnocchi mit Champignons nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen. Optional mit gerösteten Pinienkernen garnieren. Dazu einen frischen Salat deiner Wahl reichen.