

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	Gnocchi
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
250 g	Champignons
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
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.