

Gnocchi mit cremigen Steinpilzen

Bei dem Rezept für Gnocchi mit cremigen Steinpilzen kommen Gourmets voll auf ihre Kosten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 900 g | Gnocchi |
| 550 g | Steinpilze |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 EL | Tomaten |
| 1 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Kümmel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 60 ml | Weißwein |
| 240 ml | Schlagobers |
| 8 Blätter | Basilikum |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

Zubereitung

1. Den italienischen Klassiker **Gnocchi mit cremigen Steinpilzen** zur Herbstsaison genießen. Steinpilze putzen und in Scheiben zerschneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Stücke zerhacken.
2. Tomaten waschen und würfeln, um diese gemeinsam mit den Zwiebeln und Pilzen in heißem Olivenöl anzubraten. Die Pilze mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch kräftig abschmecken.
3. Weißwein aufgießen und mit Schlagsahne zum Kochen bringen. Mit fein gehacktem Basilikum zwei weitere Minuten kochen. In der Zwischenzeit Gnocchi nach

Packungsanweisung zubereiten.

Tipp

Die Gnocchi mit cremigen Steinpilzen auf einem warmen Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.