

# 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	<a href="#">Gnocchi</a>
550 g	Steinpilze
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	<a href="#">Tomaten</a>
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Kümmel
1 Stk.	Knoblauchzehe
60 ml	Weißwein
240 ml	Schlagobers
8 Blätter	<a href="#">Basilikum</a>
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.