Gnocchi mit Eierschwammerln

Ein schnelles Rezept mit den begehrten Pilzen: köstliche Gnocchi mit Eierschwammerln, hier mit Rucola und Kräutern angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

120 g	Gnocchi
120 g	Eierschwammerln
2 EL	Schnittlauch
2 EL	Rindsuppe
2 EL	Schlagobers
1 EL	Butter
1 Prise	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Gnocchi mit Eierschwammerln** gehen auf einen schmackhaften Pilz der Gattung der Pfifferlinge zurück. Die Gnocchi wie gewohnt in gesalzenem Wasser kochen, bis diese aufsteigen und danach 2 bis 3 weitere Minuten ziehen lassen.

2. Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Eierschwammerl putzen und in die heiße Butter geben, um diese anzuschwitzen. Salz und Pfeffer dazugeben.

3. Die Gnocchi unter die Pilze mengen und mit Rindsuppe und geschlagenem Schlagobers aufrühren. Schnittlauch hauchfein hacken und in den Eierschwammerln schwenken. Salz und Pfeffer hinzugeben. Parmesan darüber streuen und servieren.

Tipp

Die Gnocchi mit Eierschwammerln mit Tomaten- oder Eisberg Salat servieren.