Gnocchi-Pilz-Pfanne

Die Gnocchi-Pilz-Pfanne mit Speck ist wahre Köstlichkeit. Das schnelle Pfannengericht gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
200 g	Champignons
50 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
2 EL	Öl
75 g	Speck
	Salz und Pfeffer
	Parmesan gerieben
1 Handvoll	Rucola

Zubereitung

1. Für die **Gnocchi-Pilz-Pfanne** die Gnocchi in schwach köchelndem Salzwasser 2-3 Minuten ziehen lassen. Die Pilze putzen, halbieren und die getrockneten Tomaten zerkleinern.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck knusprig anbraten, danach von der Pfanne nehmen.

3. Jetzt die Champignons anbraten, die Gnocchi, Tomaten und Speck hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen. Abschließend mit Rucola garnieren und genießen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung [hier bestellen]

Tipp