Leckere Gnocchi mit Rucola

Lange war Rucola in Vergessenheit geraten, doch seit kurzem erlebt die Rauke eine Renaissance. Und das völlig zu Recht, wie dieses Rezept für leckere Gnocchi mit Rucola beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

500 g	Gnocchi
2 Bündel	Rucola
2 Stk.	Schalotten
250 g	Pilze (nach Wahl)
1 Becher	Sauerrahm
150 ml	Gemüsebrühe
60 g	Pinienkerne
1 EL	Olivenöl
4 TL	Parmesan

Zubereitung

1. Für leckere **Gnocchi mit Rucola** zunächst den Rucola gründlich waschen, putzen und große Blätter teilen. Pilze sorgfältig putzen und je nach Größe und Sorte halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.

2. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin ca. 2 Minuten anschwitzen. Pilze dazugeben und mitdünsten lassen. Rucola unterheben.

3. Salzen und pfeffern und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer anderen Pfanne (ohne Fett!) hellbaun anrösten.

4. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung zubereiten und in einem Sieb

abtropfen lassen. Parmesan reiben.

5. Wenn die Flüssigkeit in der Pilzpfanne fast komplett verdampft ist, Schmand einrühren, so dass eine Sauce von cremiger Konsistenz entsteht. Vom Herd nehmen und die Gnocchi vorsichtig untermengen. Mit Parmesan und Pinienkernen bestreuen und servieren.

Tipp

Als Beilage für leckere Gnocchi mit Rucola bietet sich frischer Feldsalat oder Tomatensalat an.