

Pilzrahm-Gnocchi

Pilzrahm-Gnocchi mit Champignons sind ein einfaches Gericht mit gebratenen Gnocchi und cremiger Rahmsauce – perfekt für alle, die ein schnelles und köstliches Rezept suchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

800 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
500 g	Champignons (oder Steinpilze)
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz (oder Butter)
400 ml	Schlagobers
1 EL	Mehl
2 EL	Wasser
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
1 EL	Butterschmalz (oder Butter)
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Um schnelle **Pilzrahm-Gnocchi** zu kochen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Anschließend die Champignons hinzufügen und einige Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Schlagobers aufgießen und gut verrühren.
2. Das Mehl mit etwas Wasser glatt und klumpenfrei anrühren. Die Mischung in die Rahmsauce einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Sauce etwa 10 Minuten

bei niedriger Hitze einkochen lassen, bis sie schön cremig ist.

3. Währenddessen in einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Gnocchi hineingeben und unter regelmäßigem Wenden etwa 5–6 Minuten goldbraun anbraten. Die gebratenen Gnocchi auf Tellern anrichten und mit der cremigen Pilzrahmsauce servieren. Nach Belieben mit in Ringe geschnittenem Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln bestreuen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium

antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Zu den Pilzrahm-Gnocchi passt ein frischer grüner Salat besonders gut. Wer möchte, kann die Sauce zusätzlich mit frisch geriebenem Parmesan verfeinern.