



Pilz-Rahmsauce mit Gnocchis

Zutaten:

500g Pilze gemischt
400g Gnocchis
200g Creme Fraiche
Zwiebeln/Lauch
Parmesan
Butter
Kräuter
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Schälen Sie die Zwiebel und wenn Sie mögen Knoblauch. Schneiden Sie beides klein. Schneiden Sie die Spitzen vom Frühlingslauch und geben Sie sie zusammen mit dem Knoblauch und der Zwiebel zum anschwitzen in die Pfanne. Schneiden Sie das Grün vom Frühlingslauch klein. Das Grün kommt kurz vor dem Servieren in die Sauce.

Zerkleinern Sie ihre Pilze. Geben Sie sie zu den Zwiebeln in die Pfanne und lassen Sie alles etwas Farbe bekommen. Nicht zu viel umrühren. Geben Sie ein paar Kräuter Ihrer Wahl mit in die Pfanne.

Geben Sie Creme-Fraiche mit in die Pfanne. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und rühren Sie alles gut durch.

Erhitzen Sie Wasser mit Salz in einem Topf und kochen Sie die Gnocchis ab.

Hacken Sie ein paar Kräuter klein. Geben Sie das Grün der Lauchzwiebel, die Kräuter und ein Stück Butter in die Pilzpfanne. Geben Sie die Gnocchis dazu und mischen Sie alles gut durch.

Richten Sie alles auf Tellern an. Hobeln Sie Parmesan und schneiden Sie Tomaten klein. Garnieren Sie das Gericht mit dem Parmesan, den Tomaten und ein paar Kräutern.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.