

Gnocchi mit Rucola und Pilzen

Zutaten für 2 Personen

- 600g Gnocchi
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 300g braune Champignons oder gemischte Pilze
- 1 Bund Rucola
- 1 Schuss Weißwein
- 100ml Gemüsebrühe
- 200g Schmand
- Salz, Pfeffer
- etwas Zitronenschale, fein gehackt

Zubereitung

Zwiebel in Würfel schneiden. Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Rucola waschen, putzen und grob hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten. Pilze mitbraten. Rucola zugeben und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Währenddessen die Gnocchi kochen.

Mit Weißwein ablöschen. Brühe zugießen und 5 Minuten kochen lassen.

Dann den Schmand einrühren. Zitronenschale zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi abgießen, abtropfen lassen und in die Sauce rühren.