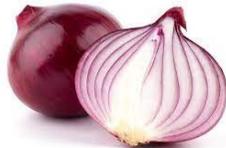


Gnocchipfanne in Balsamico-Kräuterbutter-Soße (vegetarisch)

Zutaten für 2 Personen:

- 400g frische Gnocchi
- 20g Kräuterbutter
- 250g Kirschtomaten
- 100g braune Champignons
- 50g Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Mozzarella
- 24g Balsamicocreme (ca. 1EL)
- 4g Gemüsebrühe (ca.1TL)
- Salz , Pfeffer
- (Oliven-)Öl, Wasser, Honig



Zubereitung :

- 1) Ein EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Cnocci darin 6-8min goldbraun braten und in einer Schale beiseite stellen.
- 2) Knoblauch abziehen und fein hacken, Zwiebel abziehen und grob würfeln, Kirschtomaten halbieren und die Champignons je nach Größe vierteln oder halbieren.
- 3) In einer großen Schüssel Hälfte der Balsamicocreme, 1EL Olivenöl, 1TL Honig, 2EL Wasser, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Mozzarella grob zupfen, Rucola grob hacken.
- 4) In derselben Pfanne erneut 1EL Öl erwärmen, Zwiebel und Pilze darin 3-4min anbraten. Knoblauch und die Hälfte der Kirschtomaten hinzufügen und 2-3min mitbraten, bis die Kirschtomaten leicht aufplatzen.
- 5) Pfanneninhalt mit restlicher Balsamicocreme, 150ml Wasser und Gemüsebrühe ablöschen, Hitze reduzieren und 3-4min köcheln lassen, bis die Soße leicht eingedickt.
- 6) Pfanne vom Herd nehmen, Kräuterbutter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi zugeben und vermengen.
- 7) Rucola, Mozzarella und restliche Tomaten zu dem Dressing geben und vermengen. Gnocchi auf den Tellern verteilen und mit dem Salat anrichten.



*Guten
Appetit*