

Gnocchi-Brokkoli-Pfanne mit Champignons-Sahne-Soße

(schnell und einfach gemacht – familientauglich)

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g frische Gnocchi
- 150 g Kochsahne
- 25 g Tomatenpesto
- 1 Brokkoli
- 125 g Champignons
- 40 g Hartkäse geraspelt
- 10 g Basilikum (frisch)
- 1 Knoblauchzehe
- Gemüsebrühe (Instant o. selbstgemachte Paste)
- Olivenöl (alternativ:Rapsöl), Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Brokkoli in mundgerechte Röschen teilen. Champignons abputzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen. Basilikum in feine Streifen schneiden.
- 2) In einem hohen Rührgefäß 100ml Wasser, Kochsahne, 0,5TLGemüsebrühe oder 1TL Gemüsebrühpaste sowie Tomatenpesto miteinander verrühren.
- 3) In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Gnocchi darin 6-8min anbraten, ab und zu umrühren bis sie knusprig und leicht gebräunt sind.
- 4) In einer zweiten großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen. Darin Brokkoli und Champignons 5-6 anbraten. Mit 100ml Wasser ablöschen, salzen und 3-5min köcheln lassen, bis der Brokkoli gar und das Wasser verdampft ist. Knoblauch dazupressen und 1min weiterbraten.
- 5) Hitze reduzieren, Gnocchi in die Pfanne mit dem Gemüse geben und mit der vorbereiteten Soße ablöschen. Soße 1-2min köcheln lassen. Hälfte der Basilikumstreifen unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6) Gnocchi auf tiefen Tellern anrichten und mit restlichen Basilikumstreifen und Hartkäse bestreuen.



*Guten
Appetit*

