

Original
Fleisch



kochzauber

Gebackene Gnocchipfanne mit Speckchampignons und Frühlingszwiebeln

🕒 30 Min. + 10 Min. Backzeit



732kcal
Kalorien

78,8 g
Kohlenhydrate

35,5 g
Fett

19,2 g
Eiweiß

ZUTATEN



ZUBEREITUNG

Salz, Pfeffer, Zucker (B)	
Schalotte*	1
Frühlingszwiebeln*	½ Bund
Öl (B)	3 EL
Speck, gewürfelt	ca. 50 g
Weißwein (B)	50 ml
Gemüsebrühe (B)	150 ml
Crème fraîche*	75 g
Champignons	250 g
Gnocchi	400 g
Peppers No. 1	2,5 g
Schnittlauch	10 g

B = Basiszutaten

*Restmenge wird für ein anderes Gericht benötigt.

UTENSILIEN

großer Topf, kleiner Topf,
Pfanne, Auflaufform

GEWÜRZE

Peppers No. 1:

Paprika, Steinpilze, Honig, Zwiebel,
Salz, Maltodextrin, Muskat, Pfeffer,
Knoblauch, Zimt, Rauch

1 Ofen auf 150° C (Umluft) vorheizen. Im großen Topf reichlich **Salzwasser** (ca. 2 l) zum Kochen bringen. Inzwischen **1 Schalotte*** schälen, halbieren und fein würfeln. ½ **Bund Frühlingszwiebeln*** waschen, trocken schütteln und schräg in ca. 0,2 cm feine Ringe schneiden.

2 **1 EL Öl** im kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Anschließend **Speck-** und **Schalottenwürfel** zugeben und ca. 3–4 Min. anbraten, mit **Weißwein** ablöschen und mit **Brühe** aufgießen. **75 g Crème fraîche*** unterrühren, mit **Salz, Pfeffer** und **Zucker** abschmecken und ca. 5 Min. auf mittlerer Stufe köcheln.

3 Indes **Champignons** ggf. mit Küchenpapier säubern und je nach Größe sechsteln oder achteln. In der Pfanne **2 EL Öl** auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. **Champignons** zugeben, ca. 3 Min. scharf anbraten und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

4 **Gnocchi** ins siedende **Salzwasser** geben und ca. 3 Min. garziehen lassen. Wenn die **Gnocchi** an die Oberfläche kommen, sind sie gar und können abgossen werden. **Gnocchi** zu den **Champignons** geben und mit **Peppers No. 1** würzen.

5 **Gnocchi-Pilz-Mischung** und **Frühlingszwiebeln** in der Auflaufform mit **Sauce** vermengen und ca. 8–10 Min. im Ofen backen.

6 Indes **Schnittlauch** waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. **Gnocchi** aus dem Ofen nehmen und mit **Schnittlauch** bestreut auf Tellern servieren.

TIPP Es ist wichtig, dass beim Braten der Pilze nicht zu viele davon in der Pfanne sind. Ihr solltet die Pfanne zudem immer erst richtig heiß werden lassen, damit die Pilze nicht anfangen zu kochen, sondern richtig braten.

Garzeiten sind Richtwerte und können abhängig von Kochgeschirr und Größe der Zutaten abweichen.