

## Pilzrahmsauce mit Gnocchi



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
4 Portionen



Zubereitungszeit  
30 Minuten

### Zutaten

600 gr Gnocchi

600 gr Champignonmix

5 Jungzwiebeln

200 ml Brühe

200 ml Sahne

2 El. Frischkäse natur

Saft und Schale einer halben Zitrone

Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Petersilie



### Zubereitung

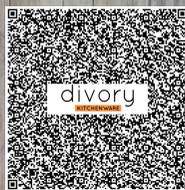
Jungzwiebeln in Ringe schneiden. Champignons säubern und vierteln.

In einem großen Schmortopf Butterschmalz zergehen lassen. Champignons darin ca. 3 Minuten scharf anbraten. Dann die Zwiebeln zufügen und weitere 3 Minuten andünsten.

Gnocchi unterrühren und scharf anrösten. Mit Brühe ablöschen. Sahne ebenfalls dazu geben und mit den Gewürzen und Zitrone abschmecken. 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss Frischkäse unterrühren.

Wenn es cremiger sein soll, kann man mehr Frischkäse dazu geben. Wenn man es flüssiger haben will, gibt man noch ein wenig Brühe dazu.



-15%  
RABATT

auf alle Teile von Divory bei AMAZON



Code: KAISERLICH

Noch mehr kaiserliche Rezepte  
auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)

