



# Gnocchi in Champignonsauce

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.45** Minuten

Kochzeit ca. **0.20** Minuten



Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

## Gnocchi in Champignonsauce

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
500	gr	Kartoffeln	Kartoffel im Dampfkochtopf ca. 7 Minuten weich kochen; Schälen und anschliessend durch die Kartoffelpresse drücken.
150	gr	Dinkelmehl	beigeben
1	TL	Salz	mit Salz
		Pfeffer	und Pfeffer würzen
1	Stk	Eier	Eier beigeben und Masse mit dem Mehl gut verkneten und darauf ca. 2 cm dicke Rollen formen. Immer kleine Stücke von ca 2 cm breite abschneiden. Und zu Gnocchi formen und mit der Gabel leicht andrücken für das typische Muster. Die Gnocchi in nicht zu starksiedendes Salzwasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig.
1	Stk	Zwiebel	Varinate: Im Anschluss gut abtropfen lassen und in Bratpfanne leicht anbraten. Zwiebel fein hacken.
750	gr	Champignons	Champignons vierteln und mit den Zwiebeln anbraten.
1/2	dl	Weisswein	Wein und anschliessend
150	gr	Crème fraîche	Crème fraîche unterziehen und mit
		Salz	Salz und
		Pfeffer	Pfeffer würzen.
			Gnocchi mit der Champignon-Rahmsauce anrichten.