



Gnocchipfanne mit Thymian-Pilzen

würzig-fein mit Rucola und Walnüssen



ca. 20min



2 personen

So ein schnelles und leckeres Rezept mit Gnocchi und wärmenden Aromen ist nach einem langen Tag genau das richtige! Gebratene Pilze, knusprige Walnüsse und frischer Thymian sind das Herzstück dieses Rezepts. Dazu eine Handvoll Rucola für die zusätzliche Portion Grünzeug und Geschmack sowie ein paar Spritzer frisch gepresster Zitronensaft für die gute Laune - perfekt!

Wat je van ons krijgt

- 25g walnoten ⁵
- 1 teen knoflook
- 5g verse tijm
- 250g kastanjechampignons
- 500g gnocchi ²
- 2 blokjes harde kaas ^{1,3}
- 25ml tamari-sojasaus ⁴
- 1 onbehandelde citroen
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter of olie
- peper en zout

Kookgerei

- 2 grote koekenpannen
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

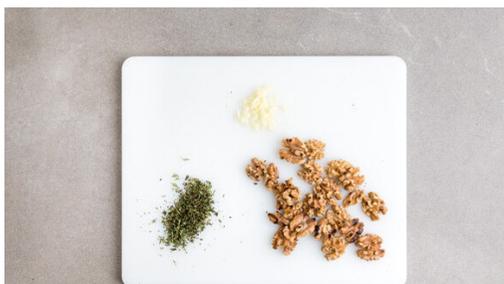
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4), noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 27.9g, koolhydraten 90.5g, eiwit 27.4g



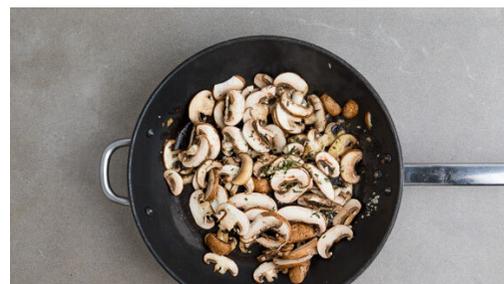
1. Zutaten voorbereiten

Die **Walnüsse** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Thymianblättchen** abstreifen und ggf. grob hacken.



4. Pilze würzen

Die **Pilze** mit der **½ der Sojasauce** ablöschen und weitere 1-2Min. braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.



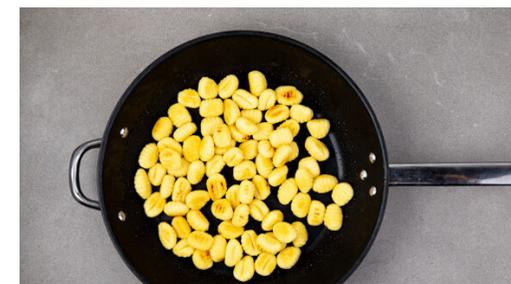
2. Pilze braten

Die **Champignons** ggf. säubern, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. braten, dabei möglichst nicht umrühren. **Tipp:** Wer mag, kann die **Pilze** auch in Butter anbraten. Den **Knoblauch** und den **Thymian** mit 1 Prise Salz hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Die **Walnüsse** grob hacken.



5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** mit der **½ des Käses** und 100-150ml Wasser zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben, alles gut verrühren und ca. 2Min. erwärmen, bis eine cremige **Sauce** entsteht. Falls erforderlich, löffelweise mehr Wasser hinzugeben. Falls die **Sauce** zu dünn ist, etwas länger eindicken lassen. Mit ggf. mehr **Sojasauce** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gnocchi anbraten

Parallel in einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 6-7Min. goldbraun und knusprig anbraten. Den **Käse** fein reiben.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Zitronenschale** abreiben und unter die **Nüsse** mengen. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Rucola** mit **2TL Zitronensaft** vermengen und unter die **Gnocchi** heben. Die **Gnocchifanne** auf Teller verteilen, mit dem **übrigen Käse** und den **Nüssen** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.