

Gnocchi mit Pilzen und Spinat



500 g Gnocchi Kühlregal
250-500 g braune Champignons
100 g (Baby) Blattspinat frisch
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 TL Butter
150 ml Gemüsebrühe
250 ml (leichte) Sahne
100 ml Milch optional
2-3 TL Pilzpfanne Gewürz von Ankerkraut

Alternative zum Pilzpfanne Gewürz

½ TL Salz
½ TL Paprikapulver edelsüß
2 TL italienische Kräuter
n.B. Pfeffer und weiteres Salz

1. Schalotten und Knoblauch schälen. Knoblauch fein würfeln und Schalotten in dünne Ringe schneiden.
2. Pilze säubern und Sechsteln oder Achteln.
3. Spinat waschen und trocken schleudern/tupfen.
4. Eine große Pfanne auf hoher Stufe erhitzen.
5. Olivenöl in die heiße Pfanne geben und Pilze darin ca. 3-4 Minuten scharf anbraten.
6. Hitze reduzieren, Butter hinzugeben und Schalotten sowie kurz danach Knoblauch hinzu & weitere 2-3 Minuten anbraten.
7. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen.
8. Gewürze hinzugeben, einrühren und aufkochen lassen.
9. Gnocchi dazugeben, gut vermischen und ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sie garen in der Soße und dicken diese an.
10. Nun Spinat unterheben, bis er einfällt. Wenn die Soße zu dick ist, einfach etwas Milch einrühren.
11. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken und servieren.