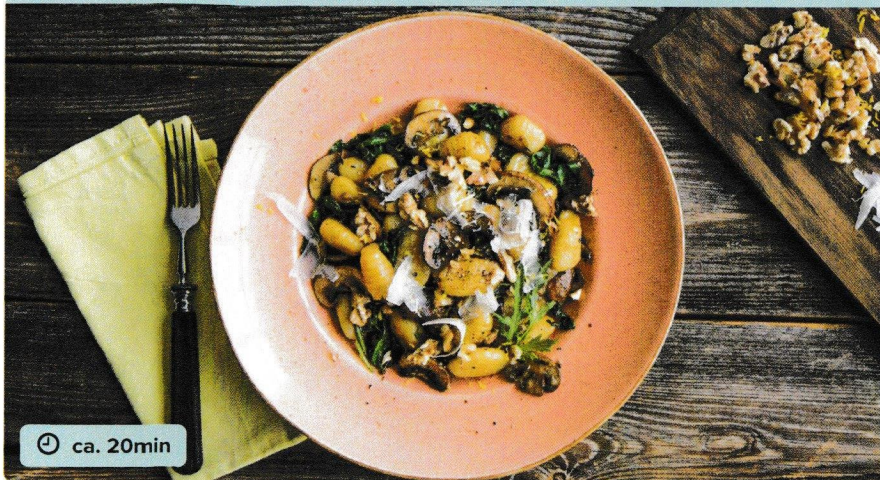


4 PERSONEN



ca. 20min

## MARLEY SPOON

### Gnocchifanne mit Thymian-Pilzen

würzig-fein mit Rucola und Walnüssen

#### Was du von uns bekommst:

- ☐ 50g Walnusskerne<sup>5</sup>
- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 5g Thymian
- ☐ 500g braune Champignons
- ☐ 1kg Gnocchi<sup>2</sup>
- ☐ 3 Stückchen Hartkäse<sup>1,3</sup>
- ☐ 25ml Tamari-Sojasauce<sup>4</sup>
- ☐ 1 unbehandelte Zitrone
- ☐ 100g Rucola

#### Was du zu Hause benötigst:

- 3EL Butter oder Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

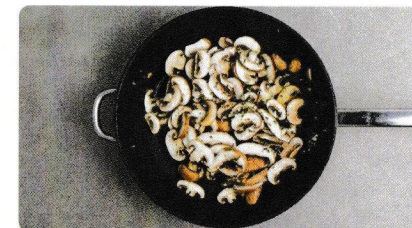
#### 1. Zutaten vorbereiten

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.



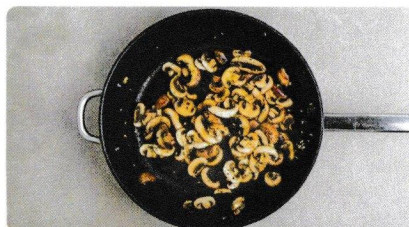
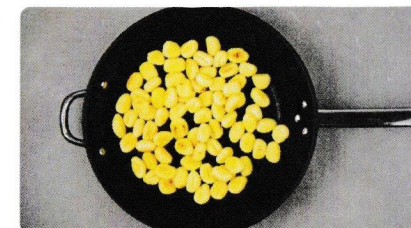
#### 2. Pilze braten

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.



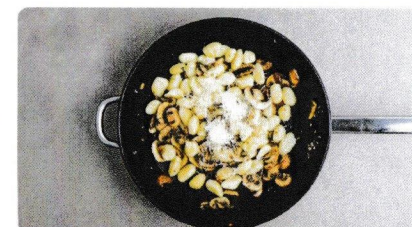
#### 3. Gnocchi anbraten

Parallel in einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 6–7Min. goldbraun und knusprig anbraten. Den **Käse** fein reiben.



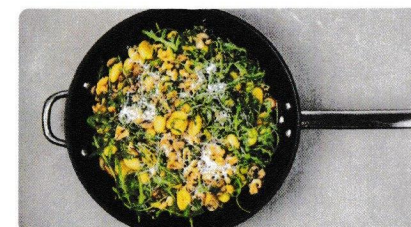
#### 4. Pilze würzen

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



#### 5. Sauce zubereiten

Die **Pilze** mit der  $\frac{1}{2}$  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 Salz und Pfeffer abschmecken.



#### 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 2–3TL **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.



Nährwerte	Energie (kcal)	Energie (kJ)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Ballaststoffe (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)
Pro Portion	657,0	2656,0	23,4	9,8	89,2	4,3	3,0	25,1	4,8
Pro 100g	142,0	576,0	5,1	2,1	19,5	0,9	0,6	5,5	1,0

**Allergene:** Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Gemüse & Obst **gründlich waschen**, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: 030 208 480 510

Schau dir das Rezept in unserer **Marley Spoon-App** oder auf deinem Konto unter **marleyspoon.de** an