



Gnocchi in Rosmarinbutter mit Rotweinzwiebeln und gebratenen Champignons



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	4 St.
Öl	6 EL
Zucker	1 EL
Rotwein, trocken	80 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Champignons, weiß	800 g
Rosmarin, frisch	5 g
Zitronen	1 St.
Gnocchi, frisch	800 g
Butter	6 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, kleiner Topf, großer Topf, große Pfanne

1. Rote Zwiebeln schälen und achteln. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebeln und 1 EL Zucker zugeben und ca. 5 Min. glasig braten. Mit Rotwein ablöschen und auf niedriger Stufe ca. 15 Min. einköcheln, bis die Flüssigkeit fast komplett reduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zwiebeln zugedeckt beiseitestellen.
2. Champignons ggf. mit Küchenpapier säubern und achteln. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
3. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Gnocchi ins siedende Salzwasser geben und ca. 4 Min. gar ziehen lassen. Fertige Gnocchi abschöpfen und in einem Sieb abtropfen.
4. Inzwischen in einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze ca. 4 Min. scharf anbraten. Mit 2 EL Zitronensaft ablöschen, 2 EL Butter unterheben und Champignons auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne auswischen.
5. In der gesäuberten Pfanne 4 EL Butter und Rosmarin auf mittlerer Stufe erhitzen und Gnocchi darin ca. 4 Min. unter gelegentlichem Schwenken goldbraun anbraten.
6. Pilze zu den Gnocchi geben, ca. 2 Min. warm rühren und mit Salz, Pfeffer und etwas vom restlichen Zitronensaft abschmecken. Gnocchi und Champignons auf Tellern

anrichten und mit Rotweinzwiebeln servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Es ist wichtig, dass das Wasser nicht mehr sprudelnd kocht und die Gnocchi im leicht siedenden Wasser gar ziehen können. Du kannst die Gnocchi abschöpfen, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	707 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	30 g