

Gnocchi in Champignon-Schinkensahnesauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Gnocchi, 170 gr Schinkenwürfel, 1 große Zwiebel, 320 gr Champignons, 250 gr Sahne, 0,1 l Milch, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Zubereitung:

Die Schinkenwürfel in etwas Fett auslassen, die Zwiebelwürfel hinzufügen und andünsten. Champignons dazugeben und so lange andünsten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Sahne und Milch ablöschen und erwärmen. Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Eventuell etwas andicken.

Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Sie sind fertig, wenn sie nach oben kommen. Abschütten, etwas mit kaltem Wasser abschrecken und mit der Sauce servieren.

Guten Hunger!