



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Gnocchi in Pilzsoße mit frischem Rucola und getrockneten Tomaten

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Salz, eine Pfeffermühle, einen Topf, einen Nudelsieb, eine große Pfanne, ein Messer sowie ein Schneidebrett bereit. Und in ca. 20 min gibt's schon lecker Essen!

Gnocchi in reichlich Salzwasser ca 2-3 Min kochen lassen. Solange bis sie an die Oberfläche steigen. Danach abseien. **Getrocknete Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. **Rucola** gründlich waschen und trocken schütteln.

Champignons sauber rubbeln falls nötig, vierteln und in einer großen Pfanne zusammen mit der **Butter** ca. 4-5 Min auf hoher Hitze anbraten. Ab und an mal durchschwenken. Danach Gnocchi sowie getrocknete Tomaten zu den Pilzen hinzugeben, Hitze etwas reduzieren und ca. 2 Min mitbraten - die Gnocchis dürfen gerne etwas Kruste kriegen. **Schmand** mit ca. der gleichen Menge Wasser ordentlich mischen, zu den Gnocchi geben, alles salzen und pfeffern und vorsichtig durchmischen. Alles kurz einkochen lassen. Nach ca. 2 Min den Rucola dazugeben und vorsichtig unterheben. Sofort auf schönen Tellern servieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer sowie den **Sonnenblumenkernen** garnieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf facebook.com/chriskochtuete oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.