



GNOCCHI-PFANNE MIT PILZEN & SPINAT

Zutaten:

für 2 Personen:

- 1 Pckg. Gnocchi aus dem Kühlregal
- 1 Zwiebel
- Öl zum Anbraten
- 300g Champignons
- 100g frischen Spinat
- Optional: Schuss Weißwein
- 200ml Sahne oder Cremefine o.ä.
- Schuss Milch
- Salz & Pfeffer

So geht's:

- 1** Die Zwiebel schälen und klein schneiden, die Pilze mit einem Zewa abreiben und je nach Größe vierteln oder klein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Zwiebel und die Pilze darin andünsten. Die Gnocchi mit dazu geben und für ein paar Minuten anbraten.
- 2** Die Gnocchis entweder mit einem Schuss Weißwein ablöschen oder direkt die Sahne dazugeben. Ebenso einen Schuss Milch dazugeben. Das ganze für ca. 10min auf mittlere Stufe köcheln lassen.
- 3** Nach einigen Minuten den gewaschenen Spinat mit dazugeben und weiter köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

