

Gnocchi mit Pilzen (4 Portionen)

Zutaten:

500 g	Gnocchi
200 g	Pilze, geschnitten
2-3	Frühlingszwiebeln
0.75 dl	Bouillon
0.5 dl	Saucenrahm
	Butter, Öl oder Bratbutter

Zubereitung:

- Den grünen Teil der Zwiebel in dicke Ringe schneiden und den weissen Teil fein schneiden.
- Gnocchi in Butter goldbraun braten
- Pilze und den weissen Teil der Zwiebeln 1-2 min. mitbraten.
- Mit Bouillon ablöschen und den Rahm begeben.
- Zur gewünschten Konsistenz einkochen, würzen.
- Gnocchi und Pilze auf Tellern anrichten, Zwiebelgrün darauf verteilen.