



Gnocchi mit Pilzrahmsauce

von Samuel Stöckli

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/3918881598279595/Gnocchi-mit-Pilzrahmsauce.html?portionen=10>

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

9 cl Olivenöl	
2.0 Stück Zwiebeln	fein würfeln, glasig andünsten
1.25 kg Frische Champignons	in Scheiben schneiden & zu Zwiebeln dazugeben
1.0 Liter Rahm	zwiebeln und Chamignons mit Rahm ablöschen
2.0 EL Mehl	mit 5 EL Wasser mischen und unter Sauce rühren
2.0 TL Salz	abschmecken
5.0 g Pfeffer	abschmecken
5.0 g Paprika	abschmecken
2.0 kg Gnocchi	unter wenden braten, bis goldbraune Farbe oder in Kochendem Wasser kochen (s. Verpackung)
2.5 EL Butter	(darin anbraten)
5.0 g Schnittlauch	(optional)

s. Zutaten,

Sauce nach dem Würzen ca. 10 min köcheln lassen