



Gnocchi mit Pilzrahmsauce

von Samuel Stöckli

Mengen für 25 Personen

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

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

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

s. Zutaten,

Sauce nach dem Würzen ca. 10 min köcheln lassen