

# Gnocchipfanne mit Champignons (Feb25)

## Schritt 1

Gnocchi nach Packungsbeilage zubereiten.

## Schritt 2

Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.  
Knoblauch schälen und hacken.  
Champignons putzen und würfeln.

## Schritt 3

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi ca. 5 Minuten pro Seite braten.

## Schritt 4

Knoblauch, Zwiebeln und Champignons hinzugeben und weitere ca. 5-10 Minuten braten, bis alles schön goldbraun knusprig ist. Salzen und pfeffern.

## Schritt 5

Die Pinienkerne in einer anderen Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

## Schritt 6

Serviert eure gebratenen Gnocchi mit dem Pesto und bestreut alles mit den gerösteten Pinienkernen, frischem Basilikum (oder anderen Kräutern nach Wahl) und Hefeflocken, wenn ihr mögt.



## Zutaten

- 300 g Gnocchi
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Champignons
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

### Topping (optional)

- Pinienkerne
- Knoblauch-Basilikum Pesto
- Basilikum