



GNOCCHI MIT CHAMPIGNONS, ZUCCHINI & FETA

Zutaten (2 Portionen)

400 g Kartoffeln (mehlig kochend)

120 g Weißmehl

1 Ei

Salz

200 g (braune) Champignons

½ Zucchini

2 Knoblauchzehen

½ kleine Zwiebel

50 ml Milch

60 g Feta

Salz, Pfeffer

Oregano

Thymian

Chiliflocken



Zubereitung:

1. Für die Gnocchi, zuerst die Kartoffeln waschen und im Dampfgarer oder im Topf mit Siebeinsatz garen bis sie weich sind.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und würfelig schneiden.
3. Zucchini und Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Feta würfeln.
4. Die gegarten Kartoffeln schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken und kurz überkühlen lassen. Das Mehl sowie das Salz und das Ei zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten – am Besten auf einer bemehlten Arbeitsfläche.
5. Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils zu einem ca. 2 cm dicken Strang ausrollen, in 2 cm breite Stücke schneiden und diese zwischen den Handflächen zu ovalen Gnocchi formen. Mit einer Gabel dann das typische Muster hineindrücken.
6. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Gnocchi rein geben und leicht köcheln lassen, bis die Gnocchi an der Oberfläche sind, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und warmhalten.
7. Für die Sauce in einer beschichteten Pfanne die Knoblauch- und Zwiebelwürfel gut anbraten, Zucchini zugeben, mitbraten bis sie Farbe angenommen haben, dann die Champignons zugeben und mitbraten. Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer zugeben, die Milch hinzufügen und leicht köcheln lassen. Den Feta zugeben und unter Rühren etwas schmelzen lassen. Die fertigen Gnocchi in die Pfanne geben und alles gut durchmischen und servieren. Wer mag, kann noch frische Kräuter, wie z. B.: Basilikum, Oregano etc. darüber streuen.