



# Gnocchi

mit Zitronenbutter

## ZUTATEN

2 Zitronen  
100g weiche Butter  
1-2 Knoblauchzehen  
Salz / Pfeffer  
100g Rucola  
Einen EL Öl  
< 500g Gnocchi  
(aus dem Kühlregal)  
Eine Packung frische  
Champignons  
30g italienischer Hartkäse  
(optional)

Einfach 

ca. 30-40 min. 

## ZUBEREITUNG

**1** Zitronen heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale und ca. 3-4 EL Zitronensaft mit der weichen Butter in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden (oder pressen) und mit zu dem Inhalt der Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer bereits etwas würzen.

**2** Nun wird der Rucola ordentlich gewaschen und trocken geschleudert. Die Blätter werden klein geschnitten. Gleich danach, wird sich den frischen Champignons gewidmet, welche ebenfalls gewaschen und klein geschnitten werden.

**3** Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Champignons bestenfalls in einer zusätzlichen Pfanne nahezu zeitgleich anbraten.

**4** Danach wird der Rucola sowie die Zitronenbutter dem Pfanneninhalt hinzugefügt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rucola etwas zerfallen lassen.

**5** Gnocchi auf die Teller verteilen und das Essen genießen. Wer mag, kann noch italienischen Hartkäse grob über das Gericht hobeln. CU wünscht einen guten Appetit!

