



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Gnocchipfanne mit Champignon und St. Mang Limburger 40%

 25 Minuten  3 Portionen  Mittel



Zutaten

1 St. Mang Limburger 40%
600 g Gnocchis
350 g Champignons
50 g Rucola
20 g Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Paprikapulver
Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Alles in eine große Pfanne geben und gemeinsam kurz anbraten. Die Gnocchi hinzugeben und ebenso mitanbraten.
2. Das Tomatenmark in die Gemüsebrühe einrühren, anschließend die Brühe mit in die Pfanne zu den anderen Zutaten geben. Den Limburger in Würfel schneiden und Limburger sowie Sahne auch in die Pfanne geben.
3. Alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und schließlich auf Tellern mit frischem Rucola garniert servieren. .

