



**HOHENLOHER**  
Bauerngenossenschaft



für Anfänger



vegetarisch



30 min



4 Portionen



# GNOCCHI-PILZ PFANNE *mit Walnussöl*

## Zutaten

- 600 g Gnocchi
- 600 g Pilze (z.B. Champignons)
- 2 Zwiebeln
- 4 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 EL Walnüsse (gehackt)
- 2 EL Hohenloher Walnussöl
- Rapsöl
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Gnocchi in Salzwasser kochen. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Zwiebeln fein hacken, Pilze vierteln, Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden. Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in etwas Rapsöl glasig anbraten. Pilze hinzufügen, kurz mit anbraten.

Gnocchi hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfanne vom Herd nehmen, Walnüsse und Walnussöl unterheben und servieren.