

Bohnen mit Champignons und Gnocchi

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 25 Min.

600 g Gnocchi	Gnocchi aus dem Kühlregal nach Packungsanweisung garen (oder selber machen).
600 g Buschbohnen	Buschbohnen waschen, Spitzen und Stiele abschneiden und in Salzwasser ca. 10 Min. garen und abtropfen lassen.
300 g Champignons	Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
1 Zwiebel	Die Zwiebel schälen und in kleine Stückchen schneiden.
1 EL Öl	Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel hinzugeben und anschwitzen. Danach die Pilze hinzugeben,
Salz	leicht salzen und
Pfeffer	pfeffern.
1 EL Thymian	Mit dem Thymian würzen und dann das Ganze bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten dünsten.
Schnittknoblauch	Dann die vorgegarten Bohnen hinzugeben und erhitzen. Schnittknoblauch in Röllchen schneiden und zufügen. Nochmals Abschmecken. Zum Schluss die Gnocchi unterheben. Sofort servieren.

Gnocchi

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 45 Min.

1 kg Kartoffeln, mehlig	Kartoffeln mit Schale ca. 20 Min. garen, abkühlen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
1 Ei	Ei,
1 EL Salz	Salz und
100 g Mehl	Auf einer bemehlten Arbeitsplatte die Hälfte vom Mehl zufügen und mit den Händen verkneten. Wenn der Teig zu flüssig ist oder zu stark klebt, weiteres Mehl zufügen.

Den Teig in 4 Teile teilen. Aus jedem Teil eine Rolle formen und aus den Rollen ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Zinken einer Gabel leicht eindrücken.

In einem großen Topf mit kochendem Salzwasser garen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen (ca. 2 Min.) sind sie gar und können mit einer Schaumkelle herausgenommen werden.