

Gnocchi mit Pilzen, Lauch und Ziegenfrischkäse

für 2-3 Personen

Zutaten

100g Knollensellerie
1 EL Margarine
1 kg Gnocchi
1 große Stange Lauch
200g Pilze
100g Ziegenfrischkäse
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Knollensellerie schälen, ganz klein schneiden und in der Margarine anbraten. Gnocchi hinzugeben.
2. Währenddessen den Lauch klein schneiden (ich halbiere ihn immer der Länge nach und schneiden dann Scheiben ab) und mit in die Pfanne geben. Den Pfanneninhalt immer wieder wenden, damit nichts anbrennt.
3. Die Pilze vierteln und ebenso mit in die Pfanne geben.
4. Wenn alles angebraten ist, den Ziegenfrischkäse unter rühren.
5. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.