



Bayernglück

## CHAMPIGNONS MIT GNOCCHI

### Zutaten

200 g Champignons  
250 ml Haferdrink "Das Original"  
frischer Knoblauch  
10 g Margarine (/Butter)  
1 Packung Gnocchi  
Salz  
Pfeffer  
Etwas Petersilie



Schwierigkeitsgrad: leicht



Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



Zutaten für: 4 Portionen



Kaloriendichte: gering



Ernährungsform: vegan

### Zubereitung

1. Gnocchi in einer Pfanne goldbraun anbraten. Dann zur Seite stellen.
2. Champignons putzen/waschen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch klein schneiden.
3. Die Pilze in Margarine (/Butter) anbraten. Knoblauch hinzugeben, würzen und umrühren. Mit Haferdrink ablöschen.
4. Die Gnocchi hinzugeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
5. Mit Petersilie garnieren.

