



# Gnocchifanne mit Champignons und St. Mang original Allgäuer Limburger

## Zutaten (für 3 Portionen)

- 100 g St. Mang original Allgäuer Limburger 40% Fett i. Tr.
- 600 g Gnocchis
- 350 g Champignons
- 50 g Rucola
- 20 g Tomatenmark
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver



## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Schmutz von den Champignons entfernen und diese 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 und dann 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.

Guten Appetit!

Pro Portion ca. 1712 kJ; 409 kcal; KH 162,2 g; E 20,2 g; F 12,6 g  
Arbeitszeit ca. 25 Minuten

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)