



## Cremige Gnocchi- Champignon-Pfanne

### Zutaten

- 250 g Champignons, frisch
- 5 Stängel Petersilie
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Hähnchengeschnetzeltes
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 100 g Erbsen, tiefgefroren
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm  
Geschnetzeltes
- 50 g Schmelzkäse

### Zubereitung

1. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.
2. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Hähnchengeschnetzeltes darin anbraten und aus der Pfanne nehmen. Gnocchi, Erbsen und Champignons ca. 3 Min. im Bratfett anbraten.
3. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Schmelzkäse unterrühren, Hähnchengeschnetzeltes dazu geben und heiß werden lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	55 g
Energie	472 kcal
Fett	12 g
Protein	34 g

🕒 20 Minuten

⊕ 3 Portionen