



Sweet Potato Gnocchi an Kokos-Pilz-Sauce

FÜR 10 PERSONEN

1.8–2 kg	KADI Sweet Potato Gnocchi
1 kg	Pilze nach Wahl gewaschen und zerkleinert
6 dl	Kokosmilch
3 dl	Gemüsebouillon
3 Stängel	Zitronengras gequetscht/zerdrückt
10 g	Koriander fein gehackt
ein wenig	Olivenöl, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

KADI Sweet Potato Gnocchi in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl ca. 10–12 Minuten goldbraun braten.

In einer zweiten Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Pilze anbraten.

Die Pilze mit der Bouillon und der Kokosmilch ablöschen.

Zitronengras begeben, Salz und Pfeffer würzen und ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Zitronengras entfernen.

KADI Sweet Potato Gnocchi in einem tiefen Teller anrichten, Sauce darüber geben und mit dem gehackten Koriander garnieren.

KADI⁺

Mehr zu unseren Produkten auf:
kadi.ch/sweetpotato