



## Kürbisgnocchi

### Zubereitung

Die Zwiebeln hacken und glasig in etwas Bona Pflanzenöl anschwitzen. Die Pilze dazugeben und stark anbraten - nur ca. 2 Minuten bei großer Hitze, danach die Hitze wegnehmen und den Knoblauch sowie den Petersil unterrühren. Die Gnocchi vorsichtig unterheben und heiß servieren!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elfriede Budischek.**

### Zutaten

- 1 Pkg. Kürbisgnocchi (Nach Packungsangabe gar gekocht)
- 250 gr. Shitake-Pilze (in Scheiben geschnitten)
- Bona Pflanzenöl
- Etwas frischer gehackter Petersil
- 1 rote od. weiße Zwiebel
- Etwas frischer gepresster Knoblauch