

Gnocchi

Ob mit Fleisch, Gemüse oder Pilzen: Die vielfältigen Saucen-Variationen machen aus den beliebten Kartoffel-Gnocchi ein immer neues Geschmackserlebnis. Diese Gerichte sind einfach und relativ schnell – wer etwas mehr Zeit hat, kann die Gnocchi natürlich auch selber zubereiten (Rezept Seite 14).



Die frischen Fertig-Gnocchi sind offen oder in Beuteln verpackt (siehe Seite 14) im Lebensmittelhandel erhältlich; angeboten werden hauptsächlich Gnocchi nature und Basilikum-Gnocchi

...mit Geschnetzeltem und rosa Pfeffer

Vor- und Zubereiten:
ca. 40 Min.

FLEISCH

400–500 g geschnetzeltes Schweinefleisch

1 Esslöffel Mehl
Bratbutter zum Braten
½ Teelöffel Salz

1 Lauch (ca. 150 g),
in feinen Ringen

1 Schalotte, fein gehackt

1 dl Weisswein
2 dl Fleischbouillon
1–2 Teelöffel eingelegte rosa Pfefferkörner, abgetropft, evtl. gehackt

1,8 dl Saucen-Halbrahm

Salz, nach Bedarf
ca. 750 g frische Fertig-Gnocchi

Fleisch: Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise mit dem Mehl mischen und in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen. Evtl. etwas Bratbutter zufügen, Lauch darin andämpfen, herausnehmen. Schalotten im restlichen Fett andämpfen, mit dem Wein ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Fleisch, Lauch, Bouillon und Pfeffer begeben, nochmals auf die Hälfte einkochen. Rahm daruntermischen, heiss werden lassen, würzen.

Gnocchi: Zubereiten, siehe Anleitung auf der Packung.

...mit Geschnetzeltem und rosa Pfeffer

