

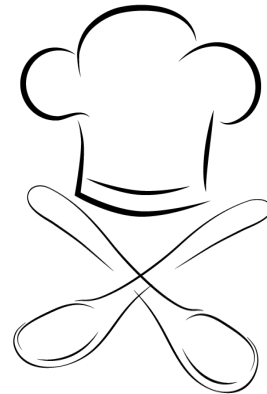


Unsere Rezeptempfehlung:

Gnocchi-Salsiccia-Pfanne (4 Personen)

Zutaten:

400 g	Salsiccia (alternativ grobe Bratwurst)
600 g	Gnocchi
1	Zucchini
1	rote Paprika
200 g	Schlagsahne
1 Bd.	Ruccola
½ Bd.	Lauchzwiebeln
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Öl



Zubereitung:

Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Aus der Salsiccia oder groben Bratwurst kleine Kugeln formen und in heißem Öl ca. 2-3 Minuten anbraten. Zucchini und Paprika waschen und klein schneiden. Das Gemüse und die Hälfte der Lauchzwiebeln zu den Bällchen geben. Salzen und pfeffern. Gnocchi dazu und alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. Gelegentlich umrühren. Sahne angießen, kurz aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Ruccola waschen, trocknen, grob zupfen und zusammen mit den restlichen Lauchzwiebeln darüber streuen. Mit Muskatnuss würzen.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Biggi