



Gnocchi-Lauch-Pfanne.



 **20 Min.**
Vorbereitung

 **20 Min.**
Gesamtzeit

 **einfach**
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 908 kcal | 26 g Eiweiß | 53 g Fett | 73 g Kohlenhydrate

Zutaten für: Portion(en)

- EL **Pflanzenöl**
- g **Speckwürfel (z.B. Mühlenhof)**
- g **Lauch**
- ml **Rinderbrühe (alternativ: Gemüsebrühe)**
- g **Schlagsahne (z.B. Milprima)**
- g **Schmelzkäse sahnig (z.B. Lindenhof)**
- Salz und Pfeffer**
- g **Gnocchi aus dem Kühlregal (z.B. Penny Ready)**
- EL **Butter (z.B. Milprima)**
- evtl. etwas Petersilie**

Zubereitung:

- 1** Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Speck darin kräftig anbraten, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2** Währenddessen die Lauchstangen putzen, längs bis zur Wurzel halbieren, sehr gründlich waschen, trockentupfen, quer in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und im verbliebenen Fett ca. 1 Min. sanft anschwitzen.
- 3** Brühe angießen und alles einmal kurz aufkochen lassen.
- 4** Die Sahne hinzufügen und den Lauch darin ca. 5 Min. garen – er sollte noch etwas Biss haben.
- 5** Den Schmelzkäse unterziehen und alles noch einmal aufkochen. Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 6** In einer zweiten Pfanne die Gnocchi nach Angaben auf der Verpackung in der Butter goldbraun anbraten, den gerösteten Speck unterziehen.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Gnocchi-Lauch-Pfanne.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 7 Die Gnocchi zusammen mit der Soße auf Tellern anrichten.
Optional mit Petersilie bestreuen.



QR-Code scannen und weitere
Rezepte entdecken!

PENNY.