



## Zarte Gnocchi mit Feigen-Sauce

dazu Salsiccia und Lauch



ca. 20min



2 Personen

Feigen sind nicht nur köstlich, sondern zeichnen sich auch durch einen geringen Säuregehalt und viele gesunde Ballaststoffe aus. Getrocknete Feigen sind großartige Energiespender und halten sich bei trockener Lagerung mehrere Monate. Was bei diesem Gericht natürlich gar nicht nötig ist, denn sie sind einfach zu lecker im Zusammenspiel mit saftigen Gnocchi, würziger Salsiccia und fruchtiger Tom...

## Was du von uns bekommst

- getrocknete Feigen
- Gnocchi 1
- Knoblauchzehe
- Lauch
- gehackte Tomaten
- Salsiccia
- frisches Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Pfanne
- Kochtopf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 33.7g, Kohlenhydrate 114.0g, Eiweiß 30.7g



### 1. Gemüse vorbereiten

Die Enden des **Lauchs** abschneiden, den **Lauch** längs halbieren, gründlich waschen und in ca. 1cm dünne, schräge Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls in dünne Scheibchen schneiden. Die **Feigen** in kleine Würfel schneiden.



### 2. Salsiccia schneiden

Die **Salsiccia-Würste** mit einem scharfen Messer von der Pelle befreien und in ca. 1cm große Stücke schneiden.



### 3. Sauce zubereiten

Die **Salsiccia** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. kross anbraten. Den **Lauch**, den **Knoblauch** und die **Feigen** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Etwas Wasser in die Pfanne geben, falls das Gemüse ansetzt. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und die **Sauce** ca. 10-12Min. sanft köcheln lassen.



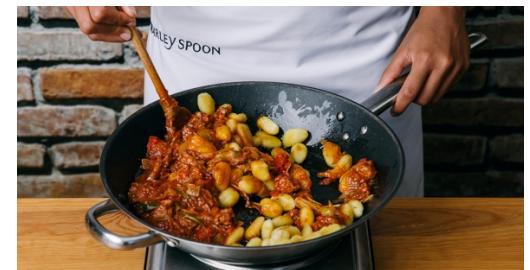
### 4. Basilikum vorbereiten

Währenddessen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in grobe Streifen schneiden.



### 5. Gnocchi anbraten

Die Gnocchi in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 4-5Min. goldbraun und kross anbraten. **Tipp:** Sollten die **Gnocchi** beim Braten anhaften, einfach etwas Wasser hinzugeben.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Sauce** unter die **Gnocchi** mischen und die **Gnocchi** mit **Basilikum** garniert servieren.