



Gnocchi mit würzigem Salsiccia-Ragout

mit Rosmarin und geriebenem Käse



20-30min



3-4 Personen

Ein würziges Ragout aus feiner italienischer Salsiccia-Wurst und zartem Schweinerückensteak, Karotten, Zwiebeln und Sellerie wird heute ergänzt durch köstliche Gnocchi. Frischer Rosmarin und geriebener Käse bringen extraviel Aroma. Ein herzhaftes und deftiges Gericht, das sich doch eine wunderbare Leichtigkeit bewahrt. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stangensellerie ⁹
- 2 Karotten
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1 Packung Salsiccia
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Stück Hartkäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher

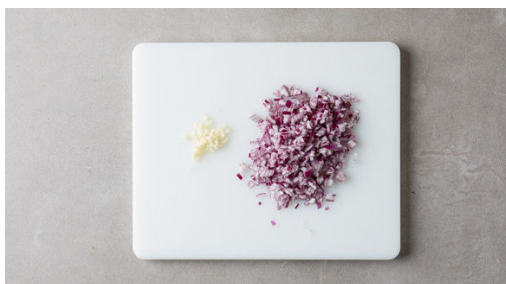
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 819kcal, Fett 28.8g, Kohlenhydrate 95.2g, Eiweiß 42.7g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Sellerie schneiden

Den **Sellerie** in kleine Würfel schneiden. Die **Karotten** schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden.



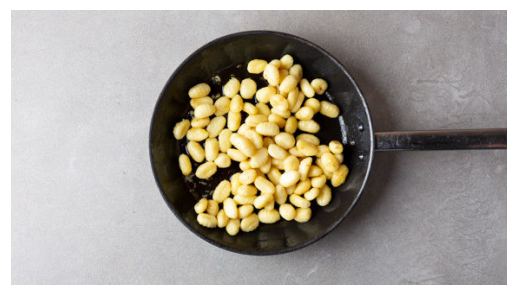
3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die **Salsiccia** von der Pelle befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



4. Ragout ansetzen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, den **Sellerie**, die **Karotten**, die **Fleisch-** und die **Salsicciawürfel** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Mit 2EL Mehl bestäuben und mit 700ml Wasser ablöschen, dann das **Brühgewürz** unterrühren und das **Ragout** bei mittlerer Hitze ca. 15Min. abgedeckt sanft köcheln lassen.



5. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldbraun anbraten.



6. Ragout verfeinern

Das **Ragout** mit dem **Rosmarin nach Geschmack** sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** hobeln oder reiben. Die **Gnocchi** mit dem **Ragout** anrichten und mit dem **Käse** garniert servieren.