



Gnocchi-Sauerkraut-Pfanne mit Rauchwurst

mit Käse und Röstzwiebeln



ca. 25min



2 Portionen

Manchmal muss es deftig sein: Wurst, Käse, Zwiebeln, Sauerkraut – dafür muss sich niemand schämen, ganz im Gegenteil! Gutes Essen ist nun mal gut, und heute vereinen wir in kurzer Zeit sehr viele Dinge, die allgemein als gut empfunden werden. Die geniale Kombination mit leckeren Gnocchi sorgt dann letztlich für die Bestnote in der Kür. Auf die Teller, fertig, los!

Was du von uns bekommst

- 2 Rauchwürste
- 1 Zwiebel
- 250g Weinsauerkraut
- 500g Gnocchi ²
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²

Was du zu Hause benötigst

- 50ml Milch ³
- 2EL Butter ³
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Kochtipp

Wer möchte, kann das Wasser vorher im Wasserkocher aufkochen. Dabei die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 928kcal, Fett 46.4g, Kohlenhydrate 99.3g, Eiweiß 36.5g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Würste** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Das **Sauerkraut** in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen (siehe Schritt 6).



2. Wurst braten

Die **Wurstscheiben** in einer mittelgroßen, möglichst tiefen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in 2-3Min. rundum leicht goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und abgedeckt auf einem Teller beiseitestellen, die Pfanne wird weiterverwendet.



3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi**, das **Sauerkraut** und die **Zwiebeln** in der Wurstpfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze 2-4Min. anbraten.



4. Sauerkrautpfanne köcheln

Die **Gewürzmischung** unterrühren, dann 200ml heißes Wasser und 50ml Milch angießen. Die Hitze reduzieren und alles unter gelegentlichem Rühren 5-7Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eingedickt ist.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Käse** fein reiben. Die **Gnocchi-Sauerkraut-Pfanne** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Wurstscheiben** auf der **Gnocchi-Sauerkraut-Pfanne** anrichten und mit den **Röstzwiebeln** und dem **Käse** garniert servieren.



6. Nur mild gesäuert

Das Schöne an Sauerkraut ist, dass es sauer ist. Oder etwa nicht? Na jaaaaa ... manchmal muss es nicht ganz so sauer sein – besonders, wenn die Kurzen mitessen. Und da wir uns vorstellen können, dass genau die mit diesem Gericht recht viel anfangen können, spülen wir das Sauerkraut heute vorher ab. Und weil wir es in diesem Fall generell für eine gute Idee halten, dürfen es die Langen auch machen.