



Käse-Gnocchi mit Knusperschalotten

und cremiger Tomaten-Bohnen-Sauce



ca. 25min



2 Portionen

Ein dampfender Teller Gnocchi ist manchmal alles, was man braucht. Und wenn es dann noch gefüllte Gnocchi sind, ist sowieso alles gut. Heute servieren wir gefüllten Klößchen mit einer cremigen Gemüsesauce mit knackigen grünen Bohnen und aromatischen Tomaten. Am besten sind aber die knusprig gebratenen Schalotten, die zum Schluss obenauf gestreut werden. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 300g Gnocchi mit Käsefüllung^{1,2,3}
- 4 Tomaten
- 100g grüne Bohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche²
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Schaumkelle
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schwefeldioxid und Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 781kcal, Fett 47.0g,
Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 19.6g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Bohnen** halbieren, dabei die Enden entfernen.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Messbecher ca. **75ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



2. Gemüse braten

Die **Tomaten** und die **Bohnen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 7-9Min. braten, dabei die **Tomaten** mit einem Kochlöffel leicht zerdrücken. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln, unter das **Gemüse** rühren und weitere ca. 2Min. mitbraten.



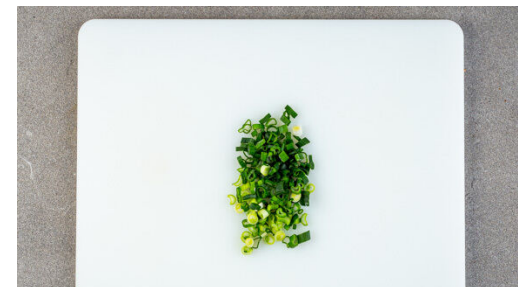
5. Sauce kochen

Das **Gemüse** in der Pfanne mit ca. **75ml Kochwasser** ablöschen und mit der **½ des Brühgewürzes** bei starker Hitze aufkochen. Die Temperatur reduzieren, die **Crème fraîche** bei mittlerer bis niedriger Hitze einrühren und erwärmen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Schalotten braten

Die **Schalotte** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Eine dünne Schicht Olivenöl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen, dann die **Schalotten** zugeben und in ca. 3Min. knusprig und goldbraun braten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. Mit einer Schaumkelle aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit 1 Prise Salz würzen.



6. Lauchzwiebel schneiden

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Gnocchi** mit dem **Gemüse** und der **Sauce** in der Pfanne vermengen und auf tiefe Teller verteilen. Mit den **Schalotten** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.