



## Gnocchi mit Schweinebauch-Croûtons

„Cacio e pepe“-Style mit Käse



ca. 30min



2 Personen

Ab und zu darf man sich etwas Besonderes gönnen und das ist heute der Fall. Schweinebauch-Croûtons sind nämlich eine Leckerei, die man nicht so schnell vergisst! Vor allem dann nicht, wenn Lauch und Zucchiniwürfel in dem ausgelassenen Bratfett schmurkeln und mit einem Zweierlei aus Käse eine cremige Sauce ergeben, in der sich unsere flauschigen Gnocchi aalen dürfen. Herz, was willst du mehr?



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Schweinebauch
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Stange Lauch
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 50g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 924kcal, Fett 43.5g, Kohlenhydrate 91.4g, Eiweiß 42.3g



### 1. Croûtons herstellen

Das **Fleisch** trocken tupfen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 1 Prise Salz in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze ca. 10Min. braten, bis das meiste Fett ausgelassen ist. Die **Fleischwürfel** bei starker Hitze ca. 5Min. weiterbraten, bis sie knusprig sind. Die **Croûtons** herausnehmen und dabei die **1/2 des Bratfetts** in der Pfanne zurückbehalten.



### 4. Gemüse braten

Den **Lauch**, die **Zucchini** und 1 Prise Salz in derselben Pfanne mit dem **Bratfett** bei starker Hitze in 4-5Min. scharf anbraten.



### 2. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Zucchini** in 0,5-1cm große Würfel schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Hartkäse** fein reiben.



### 5. Sauce zubereiten

Die **Gnocchi** mit dem **Hartkäse**, dem **Gouda**, der **1/2 der Gewürzmischung**, **200ml Kochwasser**, 2EL Butter und 1 kräftigen Prise Pfeffer in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze verrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Bei Bedarf etwas mehr **Kochwasser** hinzufügen, dann mit **1TL Zitronenschale** und **1TL Zitronensaft** oder **mehr nach Geschmack** verfeinern.



### 3. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 3-4Min. kochen lassen, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Ca. **300ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** auf Teller verteilen, die **Schweinebauch-Croûtons** darauf anrichten und mit der **restlichen Gewürzmischung** garniert servieren.