



Gnocchi mit Schweinebauch-Croûtons

„Cacio e pepe“-Style mit Käse



ca. 30min



3-4 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?

- 2 Packungen Schweinebauch
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Stangen Lauch
- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 100g geriebener Gouda ⁷
- 2 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung ¹¹

- 4EL Butter ⁷
- Salz und schwarzer Pfeffer

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitronenpresse
- Küchenreibe
- Sieb

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

Energie 920kcal, Fett 43.4g,
Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 42.1g



Das **Fleisch** trocken tupfen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit 1 Prise Salz in einer großen 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.



Den **Lauch**, die **Zucchini** und 1 kräftige Prise Salz in derselben Pfanne mit dem **Bratfett** bei starker Hitze in 5-6Min. scharf anbraten.



In einem großen 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.



Die **Gnocchi** mit dem **Hartkäse**, dem **Gouda**, der **1/2 der Gewürzmischung**, **350ml Kochwasser**, 4EL Butter und 1/2TL Pfeffer in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze verrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Bei Bedarf etwas mehr **Kochwasser** hinzufügen, dann mit **2TL Zitronenschale** und **2TL Zitronensaft oder mehr nach Geschmack** verfeinern.



Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 3-4Min. kochen lassen, bis die **Gnocchi** gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Ca. **450ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



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