



## 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 schmurgeln 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

- 2 Packungen Schweinebauch
- 1kg Gnocchi<sup>1</sup>
- 2 Stangen Lauch
- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Stückchen Hartkäse<sup>3,7</sup>
- 100g geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 2 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung<sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große 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 920kcal, Fett 43.4g, Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 42.1g



**1. Croûtons herstellen**

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 zurück behalten.



**4. Gemüse braten**

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



**2. Zutaten vorbereiten**

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.



**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. **450ml Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



**5. Sauce zubereiten**

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.



**6. Anrichten und servieren**

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