



## Salsiccia in Feigensauce

mit gebratenen Gnocchi und Lauch



ca. 20min



3-4 Personen

Die genaue Herkunft der Gnocchi ist nicht sicher, da es mehrere italienische Regionen gibt, die die Erfinderehre für sich beanspruchen. Für die Herstellung der Teigbällchen werden je nach Region unterschiedliche Zutaten verwendet. Eins ist jedoch ganz sicher: Gebraten schmecken sie einfach himmlisch! Besonders in Kombination mit herzhafter Salsiccia und einer aromatischen Tomatensauce mit Feigen, Lauch und Basilikum. Mmmh!



## Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Salsiccia
- 100g getrocknete Feigen
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

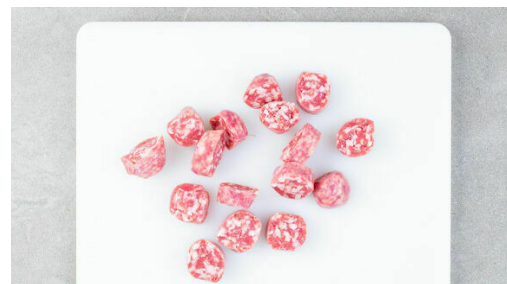
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 976kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 107.5g, Eiweiß 37.7g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



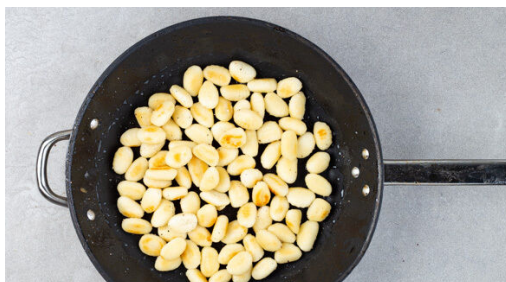
### 2. Salsiccia schneiden

Die **Salsiccia** in ca. 1cm große Stücke schneiden.



### 3. Sauce zubereiten

Die **Salsiccia** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. kross anbraten. Den **Lauch**, den **Knoblauch** und die **Feigen** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Etwas Wasser in die Pfanne geben, falls das **Gemüse** ansetzt. Mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und die **Sauce** 10-12Min. sanft köcheln lassen.



### 4. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun und kross anbraten. **Tipp:** Sollten die **Gnocchi** beim Braten anhaften, einfach etwas Wasser hinzugeben.



### 5. Basilikum abzupfen

Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit der **Sauce** vermengen und auf Teller verteilen. Mit dem **Basilikum** garnieren und servieren.