



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
- 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



2. Salsiccia schneiden



3. Sauce zubereiten



4. Gnocchi anbraten



5. Basilikum abzupfen



6. Anrichten und servieren

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.

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

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