



## Salsiccia in Feigensauce

mit gebratenen Gnocchi und Lauch



ca. 20min



2 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

- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Salsiccia
- 50g getrocknete Feigen
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 500g Gnocchi 1
- 10g Basilikum

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne

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 979kcal, Fett 43.0g, Kohlenhydrate 107.9g, Eiweiß 37.9g



1. Zutaten vorbereiten



2. Salsiccia schneiden



3. Sauce zubereiten



4. Gnocchi anbraten



5. Basilikum abzupfen



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1EL 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.