

Gnocchi-Gemüsepfanne

Zutaten:

500g Gnocchi aus dem Kühlregal
oder selbstgemacht

200 g Möhren

1 große Zucchini

½ Zwiebel

300 ml Sahne oder pflanzliche
Sahne

1 TL Gemüsebrühepulver

½ TL Kartoffelstärke

2 EL ÖL

Salz&Pfeffer&Muskat

frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Möhren in feine Scheiben schneiden, Zucchini vierteln und ebenfalls fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die Möhren ca. 4 Minuten anbraten, dann die Zucchini und die Zwiebelringe hinzugeben und ca. 5 Minuten mit anbraten.

Die Gemüsebrühe hinzugeben und zugedeckt 10 bis 15 Minuten weich garen.

Die Gnocchi nach Packungsangabe kochen oder in etwas Öl in einer extra Pfanne goldbraun anbraten.

Die Kartoffelstärke mit wenig Wasser verrühren und zum Gemüse geben, Kurz aufkochen lassen. Dann die Sahne dazu und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Gnocchi mit dem Gemüse vermengen und nach belieben mit Parmesan bestreuen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de