Rezept

Gnocchi-Zwiebel-Pfanne

Ein Rezept von Gnocchi-Zwiebel-Pfanne, am 12.10.2024

Zutaten

400 g	Gnocchi (Kühlregal)
1	weiße Zwiebel (ca. 150 g)
2 EL	Öl
50 ml	Gemüsebrühe
50 g	geriebener Emmentaler
	Muskatnuss, frisch gerieben
	Salz
2 EL	Mehl
50 g	Sahne
1 TL	Dijonsenf
	Pfeffer
2 EL	Schnittlauchröllchen (TK)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Gnocchi nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser garen. Dann abgießen und abtropfen lassen.

2. Inzwischen Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden, salzen und mit Mehl bestäuben. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin in 4-5 Min. goldbraun braten. Mehrmals wenden, dann herausnehmen.

3. Zugleich in einer zweiten Pfanne Sahne, Brühe und Senf 2-3 Min. kochen. Käse und Gnocchi dazugeben, kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 3-4 Min. ziehen lassen, mit Zwiebeln und Schnittlauch servieren.