

## Rezept

# Gnocchi-Zwiebel-Pfanne

Ein Rezept von Gnocchi-Zwiebel-Pfanne, am 24.04.2024

## Zutaten

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