

Rezept

# Gefüllte Schnitzel mit Gnocchi

Ein Rezept von Gefüllte Schnitzel mit Gnocchi, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> dünnes Putenschnitzel (ca. 20 g)	Salz
Pfeffer	<b>1 Scheib</b> 1 Scheibe Schwarzwälder Schinken
<b>1/2 Scheibe</b> ½ Scheibe alter Gouda	<b>1 EL</b> Öl
<b>200 g</b> Gnocchi (Kühlregal)	<b>50 ml</b> trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
<b>1 EL</b> Schmant	<b>1 EL</b> Frischkäse mit Kräutern
<b>1/2 TL</b> ½ TL getrockneter Thymian	Holzspießchen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1035 kcal

## Zubereitung

1. Das Schnitzel eventuell flacher klopfen und quer halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Käse halbieren. Schnitzel damit belegen und zusammenklappen. Mit Holzspießchen feststecken. Öl in einer Pfanne erhitzen.
2. Schnitzel im heißen Öl pro Seite ca. 1 Min. anbraten. Gnocchi kurz mitbraten. 100 ml Wasser, Wein, Schmant, Frischkäse und Thymian dazugeben und alles unter vorsichtigem Rühren aufkochen. 5 Min. bei starker Hitze kochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel mit den Gnocchi anrichten.