

Rezept

Gnocchi-Zwiebel-Pfanne

Ein Rezept von Gnocchi-Zwiebel-Pfanne, am 16.09.2024

Zutaten

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