

Rezept

Gnocchi mit Lauch-Tomatensauce

Ein Rezept von Gnocchi mit Lauch-Tomatensauce, am 20.04.2024

Zutaten

1 dünne Stange Lauch	20 g Putenschinken
1 EL Butter	50 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark	100 ml Milch
150 g Fertig-Gnocchi (Kühlregal)	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Lauch von Wurzeln und Grün befreien, längs aufschlitzen und waschen. Längs in feine Streifen schneiden, diese quer fein würfeln. Den Putenschinken in feine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einem Topf erhitzen, den Lauch darin kurz andünsten. Die Schinkenwürfel 2-3 Min. mitdünsten. Gemüsebrühe zugießen, Tomatenmark einrühren, Milch zugeben. Alles erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Gnocchi zugeben und noch einige Min. bei schwacher Hitze in der Sauce kochen lassen.