

Rezept

# Gnocchi mit Lauch-Tomatensauce

Ein Rezept von Gnocchi mit Lauch-Tomatensauce, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> dünne Stange Lauch	<b>20 g</b> Putenschinken
<b>1 EL</b> Butter	<b>50 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>100 ml</b> Milch
<b>150 g</b> 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.