Rezept

Gnocchi mit Radicchio

Ein Rezept von Gnocchi mit Radicchio, am 27.04.2024

Zutaten

2 EL	Olivenöl
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Salz
2 EL	Aceto balsamico
10 Blättchen	Basilikum
400 g	Gnocchi (Kühlregal)
1 mittelgroßer	Radicchio (300 g)
	Pfeffer
30 g	Hartkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Gnocchi darin ca. 5 Min. goldbraun braten, dabei vorsichtig wenden.

2. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Radicchio waschen, putzen und in Streifen schneiden. Beides zu den Gnocchi geben, salzen, pfeffern und noch 5 Min. braten.

3. Balsamico darüberträufeln. Käse mit einem Sparschäler hobeln und darübergeben. Basilikum grob zerpflücken und aufstreuen.