

## Rezept

# Gnocchi mit Speckmöhren

Ein Rezept von Gnocchi mit Speckmöhren, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> weiße Zwiebel	<b>500 g</b> Möhren
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck
<b>500 g</b> Gnocchi (aus dem Kühlregal)	Salz
<b>2 EL</b> neutrales Öl	<b>2 EL</b> Butter
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Die Möhren schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Speck klein würfeln.
2. Für die Gnocchi in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen.
3. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Darin die Speckwürfel und die Zwiebelstreifen bei geringer Hitze 5 Minuten andünsten. Dann die Temperatur erhöhen, die Möhren dazugeben und bei mittlerer Hitze in 2-3 Minuten bissfest braten, dabei immer wieder umrühren. Zwischendurch die Gnocchi im Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.
4. Die Gnocchi in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Butter zu den Möhren in die Pfanne geben und alles noch 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.