

Rezept

Gnocchi mit Veggie-Carbonara

Ein Rezept von Gnocchi mit Veggie-Carbonara, am 25.04.2024

Zutaten

1 Zwiebel	600 g Möhren (mit Grün)
12 getrocknete Tomaten in Öl	2 EL Butter
Salz	Pfeffer
1 TL gemahlene Kurkuma	500 g Gnocchi
50 g Mascarpone	50 g geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal, 17 g F, 14 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Möhren waschen und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. 50 g Möhrengrün waschen, trocken schütteln und fein hacken. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Möhrenscheiben dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Min. garen. Wenn die Möhren beginnen anzusetzen, mit etwas Wasser ablöschen, Tomatenstückchen dazugeben.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi dazugeben, aufkochen und gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.
4. Die Möhren mit Mascarpone mischen. Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Möhrensauce geben. Bei Bedarf mit etwas Gnocchiwasser verdünnen. Möhrengrün mit Parmesan mischen und darüberstreuen.