Rezept

Sellerie-Gnocchi mit Salbei-Putenschnitzel

Ein Rezept von Sellerie-Gnocchi mit Salbei-Putenschnitzel, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** kleiner Apfel
- Salz
- **100 ml** Gemüsebrühe
- **60 g** Gorgonzola
- **4** Salbeiblätter
- Pfeffer
- **350 g** Staudensellerie
- **200 g** Gnocchi
- **40 g** Sahne
- **4** hauchdünne Putenschnitzel (à 40 g)
- **1 TL** Rapsöl

Ausserdem

- **4** Holzzahnstocher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 21 g F, 33 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Den Apfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Sellerie waschen, putzen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und den Sellerie darin 5 Min. garen. In den letzten 2 Min. der Garzeit die Gnocchi zugeben. Dann beides in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

3. Brühe, Sahne und Gorgonzola in eine Pfanne geben, aufkochen und den Käse bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Den Gnocchi-Sellerie-Mix untermischen und bis zum Servieren bei kleiner Hitze warm halten.

4. Das Fleisch trocken tupfen, die Salbeiblätter darauflegen und mit den Zahnstochern feststecken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin mit der Salbeiseite nach unten 1 Min. scharf anbraten, dann wenden und bei mittlerer Hitze in 2 Min. fertig braten. Schnitzel salzen, pfeffern, aus der Pfanne heben und warm stellen.

5. Die Apfelwürfel in die Pfanne geben und 1 Min. anbraten, 3 EL Wasser dazugeben und die Apfelwürfel in weiteren 2 Min. weich dünsten, leicht salzen und pfeffern.

6. Gnocchi-Sellerie-Pfanne nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf zwei tiefe Teller verteilen, die Apfelwürfel darüberstreuen und die Schnitzel in die Mitte legen.