

Gnoechi

mit Lauch, Speck und Salbei

Bio Kochbox KW 27



Gnocchi

mit Lauch, Speck und Salbei



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Packung Gnocchi
- 1 Stange Lauch
- 100 g Speck
- 1 Handvoll Salbei

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter

Zubereitung:

Der Lauch wird längs eingeschnitten, gründlich gewaschen, geputzt, trockengeschüttelt und in feine Ringe geschnitten. Die Knoblauchzehe wird geschält und fein gehackt. Der Salbei wird gewaschen, trockengetupft und grob geschnitten. Der Speck wird in Streifen geschnitten und in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Fett knusprig ausgelassen. Anschließend werden Knoblauch und Lauch hinzugegeben und bei mittlerer Hitze weich geschmort. Die Gnocchi werden in Salzwasser gegart oder direkt in einer Pfanne angebraten, bis sie leicht knusprig sind, und dann zur Lauch-Speck-Mischung gegeben. Die Butter wird untergerührt und schmilzt zu einer aromatischen Sauce, die die Gnocchi umhüllt. Zum Schluss wird der Salbei kurz mitgeschwenkt und das Gericht mit Pfeffer abgeschmeckt.