

Sahnegeschnetzeltes mit Gnocchi

Wie Ihr wisst bin ich ein großer Fan von Pasta, Gnocchi & Co. Da mein Mann aber ein großer Fleischfan ist, habe ich zu den Gnocchi noch Geschnetzeltes dazugetan.

Auch dieses Gericht ist einfach und schnell zu machen und ist als Mittagessen als auch als Abendessen ein Genuss.







Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Gnocchi
- 500 g Geschnetzeltes
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 350 ml Gemüsebrühe
- 70 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, etwas Speisestärke zum Binden

Zubereitung:

1. Die Gnocchi in Salzwasser nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Geschnetzelte in einer Pfanne anbraten.
3. Knoblauchzehen schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem extra Topf in Öl leicht bräunen.

4. Gestückelte Tomaten und Tomatenmark zu den Knoblauchzehen geben und kurz mit dünsten.
5. Die Tomaten mit der Gemüsebrühe ablöschen.
6. Sahne und Creme fraiche dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
7. Mit einem Pürierstab die Soße pürieren und mit der Speisestärke binden.
8. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver abschmecken.
9. Parmesan einrühren.
10. Das Geschnetzelte und die Gnocchi in die Sahnesoße geben und servieren.

Ich wünsche einen guten Appetit!







