inspiriert durch Johanna



Gnocchipfanne

2 Portionen

Zutaten

200 g Schweinemett, 60 g Butter, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Paprika, 150 g Champignons, 2 Tomaten, 400 g frische Gnocchi, 50 geriebener Parmesan, 125 Creme fraîche, 1 Esslöffel Gartenkräuter, 0,5 Teelöffel Salz, 1 Peperoni, 10 Oliven

Zubereitung

1. Mett in der Butter in der Pfanne anbraten
2. Zwiebeln grob schneiden, Knoblauch fein schneiden
3. Paprika fein schneiden,
4. Pilze putzen und vierteln
5. Peperoni fein schneiden, Oliven entkernen und halbieren
6. Zwiebeln und Paprika zu dem Mett geben und anschwitzen
7. Knoblauch, Peperoni, Champignons und Oliven zugeben
8. alles gut durchziehen lassen
9. Gnocchi zugeben und 5 Minuten mitbraten bis sie Farbe bekommen
10. währenddessen die Tomaten würfeln
11. jetzt den Parmesan unterziehen und alles mit Gartenkräutern und ggf. Salz abschmecken
12. die Tomaten unterheben und warm werden lasssen
13. zuletzt die Creme fraîche unterziehen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

grüner Salat