



CHEFKOCH.DE

Schnitzel-Gnocchi Pfanne mit frischen Champignons

Die Champignons klein schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. 1/4 der geschnitten Frühlingszwiebeln zur Seite stellen.

Das Schnitzelfleisch in Streifen schneiden. Je nachdem, wie dick das Schnitzel ist, kann man es auch vorher ein wenig klopfen.

Zunächst das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Gnocchi goldgelb braten.

Damit die Gnocchi nicht matschig werden, diese nun aus der Pfanne nehmen. Wieder ein wenig Butterschmalz nachlegen und darin die Schnitzelstreifen braten.

Wenn die Schnitzelstreifen gut gebräunt sind, die Pilze hinzugeben und ebenfalls braten. Anschließend Zwiebel und den Speck hinzufügen und ebenfalls kurz mitbraten. Danach alles mit 1 - 2 EL Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.

Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Sahne hinzufügen und kurz aufköcheln lassen. Sobald die Soße anfängt zu köcheln, die Tomaten und 3/4 der Frühlingszwiebel hinzufügen und gut 10 - 15 Min köcheln, lassen, bis die Soße anfängt, cremiger zu werden. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die gewünschte Konsistenz der Soße erreicht ist, die Gnocchi wieder hinzufügen. Mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 5 Portionen:

500 g	Schnitzelfleisch
500 g	Gnocchi aus dem Kühlregal
250 g	Champignons, braune
200 g	Cocktailtomaten
1 Bund	Frühlingszwiebel(n)
2	Zwiebel(n)
75 g	Speck, evtl.
400 ml	Sahne
200 ml	Gemüsebrühe
etwas	Butterschmalz zum Braten
1 EL	Mehl

etwas Salz und Pfeffer

Verfasser: Skytracker