

Gnocchi alla Campidanese

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schmackhaftes, sardisches Gericht, mit edler Safran Note, fleischlos, für jeden Tag

Zutaten

- 400 g Gnocchi vakuumiert, aus dem Supermarkt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 150 g ungebrühte Schweinsbratwurst
- 400 g geschälte ital. Tomaten aus der Dose, grob gehackt,
- 150 ml trockener Weißwein
- ½ Bündchen Basilikum in Streifen
- 80 g gehobelter oder geriebener Parmesan oder Pecorino
- 1 Prise Safran
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, das Wurstbrät aus der Haut drücken, dazu geben.

Schritt3

Mit einem Pfannenspachtel zerteilen, krümelig, 3 - 4 min. auf großer Flamme braten.

Schritt4

Zunächst mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen, dann die Tomaten dazu geben.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen; ca. 20 min. köcheln lassen.

Schritt6

Zeitgleich die Gnocchi in reichlich Salzwasser „bissfest“ kochen, abschütten und gut abtropfen lassen.

Schritt7

Sofort zum Ansatz geben, mit den Basilikumstreifen durchschwenken, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Auf vor gewärmten Tellern anrichten, ev. noch etwas Olivenöl darüber träufeln und mit dem gehobeltem oder geriebenem Käse bestreut, zu Tisch geben.

Tags: gnocchi

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gnocchi-alla-campidanese/>