



Herzhafte Gnocchi in Schnittlauch - Senfsahne

- **Portionen:** 2-3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2-3', 'yield' : " });
```

Schnelle Expressküche für jeden Tag, in 20 min., Fleischvermindert

Zutaten

- 600 g frische Gnocchi aus dem Kühlregal
- 100 g Frühstücksspeck in dünnen Streifen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Becher flüssige Sahne (125 ml)
- 1 Becher Creme fraiche(125 ml)
- 3 El körniger Senf
- 2 Tomaten ohne Blüte, entkernt, in kleinen Würfeln
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gnocchi nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen, abgießen, gut abtropfen lassen.

Schritt2

Den Speck in einer Stielpfanne mit etwas Butter knusprig braten, die

Schritt3

Zwiebeln kurz glasig mit angehen lassen. Den Senf dazu geben und mit der Sahne und Creme fraiche aufgießen, 2 - 3 min. einkochen lassen.

Schritt4

Die Gnocci unter heben, wieder erhitzen, nachschmecken. Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch und die Tomatenwürfel unter heben.

Schritt5

Mit dünn gehobeltem Bergkäse bestreut servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-gnocchi-in-schnittlauch-senfsahne/>