

Gnocchi-Wirsing-Pfanne

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 20 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

400 g Gnocchi
500 g Wirsing
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
Salz
Pfeffer
Chili Würzöl

Für die Garnitur

Walnusskerne
2 EL Kokosblütenzucker
4 EL Parmesan



Zubereitung

Den Wirsingstrunk heraustrennen, den Wirsing waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Den Wirsing hinzugeben. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Gnocchi für rund drei Minuten kochen. Anschließend zum Wirsing geben. Mit Brühe und Sahne vermengen sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Chili Würzöl gibt dem Gericht eine feurig-pikante Note. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett mit etwas Kokosblütenzucker karamellisieren. Zusammen mit gehobeltem Parmesan als Garnitur auf die Wirsing-Gnocchi-Pfanne geben.