

Gnocchi mit Erbsen und Schinken

Für 4 Personen

Zutaten:

1 EL	Rapsöl
500 g	Gnocchi
200 g	Schinkenwürfeli
200 g	Erbsli → je nach Saison frische oder tiefgekühlte Erbsen verwenden
100 g	Reibkäse
2 dl	Rahm
	Pfeffer, Salz, Muskat



Zubereitung Variante 1:

In einer Bratpfanne etwas Rapsöl heiss werden lassen und die Gnocchi bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten anbraten.

Schinken und Erbsli begeben, vermischen und ein paar Minuten weiterbraten.

Den Reibkäse und den Rahm begeben, Hitze reduzieren und nicht mehr kochen! Solange erwärmen, bis der Käse ganz geschmolzen ist.

Nach Bedarf mit Pfeffer, wenig Salz und Muskat würzen.

Zubereitung Variante 2:

Die Gnocchi in kochendem, gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen, bis sie obenauf schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in eine Gratinform geben.

Ca. 1 dl Kochwasser in einen Massbecher geben. Rahm und Käse beifügen und vermischen.

Erbsli und Schinken zu den Gnocchi in die Gratinform geben und gut vermischen. Die Sauce darüber giessen.

Im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten überbacken.

Dazu passt ein frischer Saisonsalat.