



# Gnocchi Putenpfanne

dazu frischer Salat

## ▼ Zutaten:

|                |                            |
|----------------|----------------------------|
| 1 Beutel       | <b>Gnocchi</b>             |
| 1 große Dose   | <b>Tomaten</b>             |
| 2              | <b>Zwiebeln</b>            |
| 300 Gramm      | <b>Putenfleisch</b>        |
| 1 Zehen        | <b>Knoblauch</b>           |
| 250 Milliliter | <b>Sahne</b>               |
| 1              | <b>Chilischote</b>         |
|                | Salz Pfeffer Paprikapulver |
|                | Oregano Olivenöl evtl.     |
|                | Weißwein                   |
| 1              | <b>Salatkopf</b>           |
| 1              | <b>Zwiebel</b>             |
| 1 Handvoll     | <b>frische Kräuter</b>     |
|                | Essig Öl Salz Pfeffer      |

## ■ Zubereitung:

1. zuerst die Gnocchi laut Packungsanleitung zubereiten und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. in der Zwischenzeit die gehackten Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl glasig anbraten
3. dann die Dosentomaten hinzu geben
4. falls die Tomaten nicht schon stückig sind, in der Pfanne einfach zerdrücken und ein wenig zerstückeln
5. das in Würfel geschnittene Putenfleisch jetzt dazu geben
6. bei zu wenig Flüssigkeit evtl. etwas Wein oder Wasser angießen
7. zudecken und das Fleisch bei schwacher Hitze gar ziehen lassen
8. danach würzen, das kann je nach Geschmack auch gern mal variieren
9. nur mit dem Salz etwas Vorsicht walten lassen, da später noch der Parmesan hinzu kommt
10. wenn das Fleisch gar ist, den Deckel abnehmen und die Sahne und die Gnocchi hinzufügen
11. es schmeckt auch sehr gut, wenn man die Sahne weglässt
12. noch einmal aufkochen lassen und dann den Herd ausstellen
13. den Parmesan dazu geben, alles durchrühren und servieren
14. etwas Parmesan zum darüber streuen zurückhalten
15. nebenher aus 2 Esslöffel Essig, etwas Senf, Salz und Pfeffer eine Creme herstellen
16. die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden
17. die Kräuter fein hacken
18. beides in die Creme geben
19. vier Esslöffel Salatöl dazugeben und vermischen
20. den Salatkopf zupfen, die Blätter waschen und gut abtropfen lassen
21. kurz vor dem Servieren mit der Salatsoße verbinden