

CREMIGE GNOCCHI MIT GEMÜSE UND KOCHSCHINKEN

Dieses Rezept schlummert schon ein paar Tage auf meiner to-do Liste - es ist nämlich perfekt gewesen um vor dem Urlaub etwas Ordnung in den Kühlschrank zu bringen. Cremige Gnocchi mit Gemüse und Kochschinken sind zwar kein leichtes Gericht, die Karotten und Zucchini bringen aber, ähnlich wie bei [dieser Variante mit Kürbis und Spinat](#) eine schöne Portion Gemüse mit auf den Teller. So oder so ähnlich kann man es zumindest optimistisch betrachten... oder man genießt ganz einfach ein schnelles und leckeres Abendessen!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

200g Gnocchi

60g Kochschinken

1/2 Zwiebel

4 große Karotten

1/2 Zucchini

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

50ml Sahne (oder wie hier Rama Creme Fine)

1 Prise Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG:

Die Karotten schälen und in Stücke schneiden, die Zwiebel schälen und fein würfeln. Etwas Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Zwiebel anschwitzen. Die Karotten und eine Prise Salz dazu geben und alles mit 2 Tassen Wasser ablöschen. Im geschlossenen Topf 12 Minuten garen.

Die Zucchini und den Kochschinken klein würfeln und zusammen mit den Gnocchi in den Topf geben. Die Sahne einrühren und alles mit Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette würzen. 3-4 Minuten köcheln lassen und dann die Gnocchi mit Gemüse und Kochschinken sofort auf passende Teller verteilen.

Guten Appetit!



© katha-kocht!