

GNOCCHI MIT LAUCH UND ZIEGENKÄSESAUCE

Machen wir uns nix vor - ihr liebt Gnocchi (das weiß ich weil die [Gnocchi Rezepte](#) hier auf dem Blog bei euch immer super beliebt sind), ich liebe Gnocchi, Bessere Hälfte und der kleine Mann lieben Gnocchi... also gibt es heute mal wieder ein Gnocchirezept. Die Zutaten für diese Gnocchi mit Lauch und Ziegenkäsesauce standen relativ schnell fest und dann blieb nur die Frage ob der Lauch mit in die Sauce wandert oder separat zubereitet wird. Nach kurzem Grübeln ist die Entscheidung für eine extra Pfanne gefallen - nicht nur weil das auf den Fotos besser aussieht, es ist auch einfach geschmacklich ein bisschen netter als ein reiner „one pan dish“. Ruck-zuck steht das Essen auf dem Tisch und alle sind zufrieden - zumindest bei uns!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

50g magere Speckwürfel

2/3 Lauchstange

1 Schalotte

etwas neutrales Pflanzenöl

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat, frisch gerieben

150g Ziegenfrischkäse

etwas Milch

300g Gnocchi

1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Lauchstange in ca. 1cm breite Ringe schneiden, die Schalotte sehr fein hacken. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und das Gemüse zusammen darin anbraten.

Einen kleinen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Gnocchi darin 4-5 Minuten gar kochen bis sie an der Oberfläche treiben.

Die Speckwürfel mit zum Lauch geben und alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Gnocchi durch ein Sieb abgießen und beiseite stellen. Den Ziegenkäse mit etwas Milch in den Topf geben und verrühren, langsam erwärmen und mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat würzen. Den Abrieb von der Zitronenschale einrühren.

Die Gnocchi zurück in die Sauce geben und alles gut vermengen. Den Lauch mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Gnocchi mit Lauch und Ziegenkäsesauce auf passenden Tellern servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!