

GNOCCHI MIT FRISCHKÄSESAUCE UND KARAMELLISIERTEN BABYMÖRCHEN



30 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

2	rote Zwiebel(n)
300 g	Babymöhrrchen
1 EL	Olivenöl
1 TL	Honig, z. B. Akazienhonig
etwas	Meersalz
1000 g	Gnocchi aus dem Kühlregal
30 g	Butter
etwas	Salz
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
120 ml	Sahne
etwas	Pfeffer
10 g	Pinienkerne
50 g	Radicchio

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



GNOCCHI MIT FRISCHKÄSESAUCE UND KARAMELLISIERTEN BABYMÖRCHEN



30 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
2. Möhrchen putzen, waschen, trocknen und in einer heißen Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten rundherum anbraten, Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. Zwiebelstreifen unterrühren, salzen und aus der Pfanne nehmen.
3. Butter in die Pfanne geben, erhitzen, Gnocchi zugeben und goldbraun anbraten. Petrella Schnittlauch und Sahne darin verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Möhrchen darauf verteilen und erwärmen.
4. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldgelb rösten. Radicchio waschen, trocknen und in dünne Streifen schneiden. Gnocchi auf Tellern verteilen, mit Radicchio und Pinienkernen bestreuen.