



GNOCCHI & WURST.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

FÜR DIE GNOCCHI

- 2 magere grobe Bratwürste mit Chili
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 65 ml Rotwein
- 120 g Brokkoli
- 350 g passierte Tomaten
- 200 g Gnocchi

FÜR DEN SALAT

- 1 Scheibe durchwachsender Räucherspeck
- 1 EL Olivenöl
- 20 g blanchierte Haselnusskerne
- ½ TL flüssiger Honig
- 120 g feine grüne Bohnen
- 150 g gemischtes Blattgemüse (z.B. Grünkohl, Mangold, Spitzkohl)
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 1 EL Sherryessig

LOS GEHT'S:

Das Wurstbrät aus der Pelle drücken und in den Schmortopf geben, Fenchelsamen und Rosmarinnadeln hinzufügen und das Fleisch unter Rühren krümelig braten. Den in feine Streifen geschnittenen Speck mit einem Teelöffel Olivenöl und den Haselnüssen in der Pfanne goldbraun braten. Honig unterrühren und vom Herd nehmen.

Die Stielansätze der Bohnen abschneiden; Bohnen in gesalzenem kochendem Wasser vier Minuten garen. Das zerkleinerte Blattgemüse dazugeben. Die Wurstpfanne mit Wein ablöschen und einkochen. Das fertig gegarte Gemüse aus dem Topf heben und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Topf mit dem Kochwasser auf der Herdplatte stehen lassen. Die Brokkoliröschen zur Wurst geben. Die Brokkolistiele in Scheiben schneiden und zusammen mit den passierten Tomaten hinzufügen.

Im Gemüsewasser nun die Gnocchis einige Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. In einer zum Servieren geeigneten Schüssel aus Olivenöl, Essig sowie je einer Prise Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Anschließend das abgetropfte Gemüse hineingeben und durchmischen. Zum Schluss die Haselnüsse und den Räucherspeck auf den Salat geben. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und mit der Sauce mischen.



24-STUNDEN-SERVICE: 0800 664 8233 (gebührenfrei)

Hinweis: Voraussetzungen und Umfang dieser Leistungen ergeben sich aus Gesetz und Satzung. Personengebundene Begriffe werden geschlechtsneutral ausgewiesen. | Stand: 05|2022

NOVITAS BKK