



Gnocchi „Carbonara“ mit gekochtem Schinken, Champignons und Erbsen



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Salz | 1 EL |
| Gnocchi, frisch | 800 g |
| Erbsen, tiefgefroren | 400 g |
| Champignons, weiß | 400 g |
| Kochschinken | 200 g |
| Öl | 4 EL |
| Schlagsahne | 200 g |
| Pfeffer, schwarz | |
| Parmesan, gerieben | 5 EL |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, große Auflaufform, Sieb

1. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Gnocchi in das siedende Salzwasser geben und ca. 5 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Nach ca. 3 Min. Erbsen zugeben. Alles in ein Sieb abgießen.
2. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Kochschinkenscheiben halbieren und in Streifen schneiden.
3. In einer Pfanne 4 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Champignons darin ca. 5 Min. anbraten. Schinken zugeben, mit Schlagsahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gnocchi und Erbsen in eine Auflaufform geben, Schinken und Champignons untermengen und Parmesan darüber verteilen. Auflaufform in den Ofen geben und für ca. 10 Min. backen.
5. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Auflaufform vorsichtig aus dem Ofen nehmen, Gnocchi auf Tellern verteilen, Schnittlauch darüberstreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 597 kcal |
| Kohlenhydrate | 83 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 17 g |