Scaloppine alla panna mit frischen Gnocchi und Lauch

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Lauch	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Salz	
Gnocchi, frisch	800 g
Öl	3 EL
Schlagsahne	200 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Küchenkrepp, Frischhaltefolie

1. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit einem Fleischklopfer oder Stieltopf flach klopfen. Anschließend quer in dünne Streifen schneiden und beiseitelegen.

2. Wurzelansatz des Lauchs entfernen und Lauch längs halbieren. Leicht schräg in dünne Streifen schneiden und in einem Sieb gründlich waschen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

3. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Gnocchi ins siedende Salzwasser geben (es ist wichtig, dass das Wasser nicht sprudelnd kocht) und ca. 3 Min. gar ziehen lassen. Fertige Gnocchi in ein Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

4. Inzwischen in einer Pfanne 1 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen. Schnitzelstreifen salzen und ca. 2 Min. scharf anbraten. Danach auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern und etwas auskühlen lassen.

5. Zum Bratensatz 2 EL Öl in die etwas ausgekühlte Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Lauch und Knoblauch zugeben und unter gelegentlichem Schwenken ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Salzen, mit der Schlagsahne ablöschen und ca. 2–3 Min. köcheln.

6. Gnocchi und Scaloppine alla panna unterheben und auf niedriger Stufe ca. 2 Min. warm rühren. Petersilie zu den Gnocchi geben und mit Salz und Pfeffer kräftig

abschmecken. Auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	639 kcal
Kohlenhydrate	80 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	16 g