

Gnocchi in Senfsahne aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Zutaten:

1000 g Gnocchi

1 TL Salz

2 kleine Zwiebel in Würfel schneiden

125 g Speck in Würfel

100 g Sahne

150 g Milch

100 g Weißwein

200 g Schmand

2 EL körniger Senf

1,5 TL Speisestärke

1 TL Kurkuma

1 TL Gemüsebrühpulver

4 TL Italienische Kräuter

1 Knoblauchzehe pressen

4 Steile Petersilie fein geschnitten

Pfeffer nach Belieben

Zubereitung:

Gnocchi in den Ofenmeister geben

In eine Schüssel alle flüssigen Zutaten und die Gewürze geben und mit dem Schneebesen gut miteinander vermischen.

Nun die geschnittenen Zwiebeln, Petersilie (behalte einen kleinen Rest zurück für die Deko) und den gepressten Knoblauch sowie den geschnittenen Speck hinzugeben und gut einrühren.

Die Sauce nun über die Gnocchi gießen, sodass alles mit der Sauce bedeckt und getränkt ist.
Deckel auflegen

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 40 Minuten garen.

Danach nochmals alles gut miteinander vermischen und auf einen Teller anrichten. Nun noch die zurück behaltenen Petersilie darauf streuen und mit Salat servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgend Produkte von Pampered Chef® habe ich verwendet:

Pampered Chef® Ofenmeister:

https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop/section/products_detail/stoneware/ofenmeister/

Pampered Chef® Silikon Backofen Handschuhe:

https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop/section/products_detail/kochen/packs-an-silikonhandschuh/

Pampered Chef Kuchengitter:

https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop/section/products_detail/backen/kuchengitter/