

Wirsing-Gnocchi-Pfanne (2 Personen)

Zutaten:

200g Wirsing (fein geschnitten)

1 Zwiebel (gewürfelt)

300g Gnocchi

50ml (Pflanzen-)Milch

50ml Gemüsebrühe

1 EL Mehl

1 EL Frischkäse

1-2 EL Öl

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

1-2 EL Weißwein (optional)



Zubereitung:

1 EL Öl in Pfanne erhitzen, Gnocchi goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Zwiebel in der gleichen Pfanne andünsten und falls das Öl nicht reicht etwas mehr hinzugeben. Den fein geschnittenen Wirsing dazugeben und anbraten. Mehl darüber verteilen und mit anbraten. Sobald der Wirsing leicht zusammenfällt mit Gemüsebrühe, Milch und wahlweise etwas Weißwein ablöschen. Mit den Gewürzen abschmecken und leicht köcheln lassen, bis Wirsing weich ist. Zum Schluss Frischkäse unterheben und anschließend die Gnocchi hinzufügen und auf zwei Tellern servieren.