

Nieß

Für Genießer

KALBSGESCHNETZELTES

Mit Gnocchi

Portion

- für 3 Personen
- Zubereitung: 25 Minuten
- Wartezeit: < 5 Minuten

Zutaten

- Kalbsgeschnetzeltes (400g)
- Gnocchi (500g)
- Zwiebel (1/2 Stk.)
- Paprika (1 oder 2 Stk.)
- Möhren (2 oder 3 Stk.)
- Eier (3 Stk.)
- Käse (je nach Belieben)
- Butter (50g)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikagewürz

Zubereitung

1. Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Zwiebeln, Paprika und Möhren klein schneiden. Eier aufschlagen und etwas rühren.
2. Olivenöl in Pfanne verteilen und Kalbsgeschnetzeltes mit Zwiebeln anbraten. Paprika und Möhren der Pfanne beifügen. Sobald das Wasser kocht etwas Salz und die Gnocchi hinzugeben.
3. Nach ca. 3 Minuten sollten alle Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Dann direkt das Wasser abgießen. Die Gnocchi mit in die Pfanne mischen.
4. Butter und Eier ebenfalls in die Pfanne geben und gut umrühren. Danach je nach Geschmack Käse in die Pfanne reiben und nach Belieben würzen.
Guten Appetit!