



Gnocchi mit Pute an Süßer-Senf-Sauce

Zutaten für 4 Hungrige:

600 g Geschnetzeltes von der Pute
1,2 kg Gnocchi (2 Packungen)
2 rote Zwiebeln in Würfel geschnitten
2 knappe EL Mehl Type 405
1 Becher Sahne (200 ml)
200 ml Milch
100 ml Weißwein trocken (alternativ Brühe)
3 EL süßer Senf
Pfeffer / Salz / Paprikapulver
3 EL Öl zum Braten
2 EL Butter
Petersilie für Deko



Zubereitung:

Geschnetzeltes mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen, mit 3 EL Öl marinieren und in einer heißen Pfanne (ohne weiteres Fett) scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, im restlichen Bratenfett Zwiebeln anbraten. 2 knappe Esslöffel Mehl zugeben, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Die Milch und Sahne langsam! nach und nach zugießen (die Sauce muss nach jedem zugießen kurz aufkochen, sodass keine Klumpen entstehen). Weißwein + süßen Senf zugeben. Sauce aufkochen, Pute zugeben und bei geringer Hitze 10 Min köcheln lassen. Mit Gewürze nochmals abrunden. Gnocchi ohne vorkochen in 2 EL Butter kross braten. Geschnetzeltes mit Gnocchi und Petersilie auf Teller anrichten.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de