



Gnocchi mit Schinken

und Wirsing-Carbonara



20-30min



2 Personen

Wirsing ist unser Liebling unter den Kohlsorten, denn seine Blätter sind besonders zart und haben ein intensives Aroma. Mit seinem wahnsinnig hohen Gehalt an Vitamin C ist der Wirsing unser Superfood der Woche - schon 200g Wirsing decken unseren Tagesbedarf ab. In Kombination mit leckeren Gnocchi, würzigem Schinken und einer cremigen Carbonara Sauce können wir nicht genug von dem Superkohl beko...

Was du von uns bekommst

- Schinken
- Zwiebel
- Wirsing
- frische Petersilie
- Crème fraîche ⁷
- Eier ³
- Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 830.0kcal, Fett 33.2g, Eiweiß 29.5g, Kohlenhydrate 95.6g



1. Wirsing schneiden

Den **Wirsingstrunk** rausschneiden, dann den **Wirsing** mit einem großen Messer in möglichst dünne Streifen schneiden. Einen mittleren Topf mit leicht gesalzenem Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen.



4. Wirsing braten

Die **Wirsingstreifen** und 1EL der **Petersilie** in die Pfanne geben und alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann ca. 3Min. in der Pfanne schwenken, bis der **Wirsing** leicht zusammenfällt.



2. Zwiebel hacken

Die **Zwiebel** schälen und halbieren. Anschließend die **Zwiebel** fein hacken. Die **Petersilie** ohne die Stiele fein hacken.



5. Gnocchi kochen

In der Zwischenzeit die **Gnocchi** ins kochende Wasser geben und ca. 2-3Min. köcheln bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Anschließend absieben und abtropfen lassen.



3. Speck anbraten

Eine große Pfanne mit 1EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Den **Schinken** in dünne Streifen schneiden und mit den **Zwiebeln** ca. 2Min. in der Pfanne rösten.



6. Sauce zubereiten

Die **Wirsingpfanne** mit **Crème fraîche** und 70ml Wasser ablöschen, einen halben Rindersuppenwürfel darin auflösen. Ein **Ei** verquirlen. Pfanne vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren das **Ei** in die **Wirsingpfanne** geben und unterrühren. Die heiße **Sauce** gart das **Ei**, ohne dass es stockt. Nun **Gnocchi** mit **Wirsing-Carbonara** und übriger **Petersilie** mischen und servieren.