



## Gnocchi mit Schinken

und Wirsing-Carbonara



20-30min



4 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
- frische Petersilie
- Wirsing
- Gnocchi <sup>1</sup>
- Eier <sup>3</sup>
- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Rindersuppenwürfel
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 28.1g, Eiweiß 27.8g, Kohlenhydrate 95.4g



**1. Wirsing schneiden**

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



**4. Wirsing braten**

Die **Wirsingstreifen** und 2EL 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 **Zwiebeln** schälen und halbieren. Anschließend die **Zwiebeln** 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 1-2EL Öl auf mittelhohe Stufe erhitzen. Den **Schinken** in dünne Streifen schneiden und mit den **Zwiebeln** ca. 2Min. in der Pfanne rösten.



**6. Sauce zubereiten**

**Wirsingpfanne** mit **Crème fraîche** und 120ml Wasser ablöschen, einen 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.