



Gnocchi mit Geselchtem

und gebackenen Rüben



30-40min



4 Personen

Gnocchis schmecken knusprig angebraten einfach am besten. Besonders wenn es noch eine Portion herzhaftes Geselchtes und im Backrohr geröstete Rüben oben drauf gibt. Serviert wird dann alles mit einem cremigen Dip aus Sauerrahm und frischem Schnittlauch. Einfach gut!

Was du von uns bekommst

- rote Rüben
- Geselchtes
- Gnocchi ¹
- Alles im Grünen
- Sauerrahm ⁷
- Schnittlauch
- gelbe Rübe

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 840.0kcal, Fett 35.1g, Eiweiß 34.8g, Kohlenhydrate 96.1g



1. Rüben vorbereiten

Das Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Rüben** schälen, dann in ca. 1-2cm große Würfel schneiden. Mit etwas Öl, der **Gewürzmischung** und Salz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, gut vermischen und im Rohr ca. 20Min. garen.



2. Speck braten

Inzwischen **Geselchtes** in 1cm kleine Würfel schneiden. Dann die Würfel in einer großen Pfanne bei mittelhoher Stufe mit 1-2TL Öl ca. 3-4Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



3. Gnocchi braten

In der Pfanne nun erneut mit 3EL Öl mittelhoch erhitzen und **Gnocchi** darin ca. 5-8Min. knusprig braten. Mit Salz würzen.



4. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



5. Dip zubereiten

3/4 vom Schnittlauch mit dem **Sauerrahm** und ggf. etwas Wasser cremig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Gnocchi** nun mit den **Rüben** und dem **Geselchten** vermischen und mit dem **Dip** toppen. Der übrige **Schnittlauch** wird über das fertige Gericht gestreut.