

Dafür ist immer Zeit: Gnocchi mit Bacon und Brokkoli

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

8 Scheiben Bacon
500 g Gnocchi
200 g Brokkoli
200 g Tomatensauce
Salz, Pfeffer

Gnocchi kann ich einfach immer essen. Das haben meine Kollegen auch schon bemerkt. „Ach, gab’s die Familienpackung Gnocchi wieder im Angebot?“, werde ich dann schon mal mit breitem Grinsen im Gesicht geneckt. Aber was soll ich sagen? Diese kleinen, weichen Kartoffelhappen liegen mir einfach am Herzen. Vor allem, weil sie ganz viel Sauce aufnehmen und innerhalb von 5 Minuten fertig sind. All das stellen meine Gnocchi mit Bacon und Brokkoli superlecker unter Beweis. Probier doch mal!

Mein Favorit sind natürlich meine Gnocchi mit Bacon und Brokkoli. Wenn es aber mal etwas fruchtiger sein soll, kommt statt des Bacons Tomatensauce dazu. Auch lecker: Gnocchi mit Fenchel und Sellerie, aus Süßkartoffeln und Blumenkohl oder als süße Variante mit Schokolade und Himberpüree. Ich sag ja - Gnocchi gehen immer!

- 1 -

Brokkoli in Röschen teilen, waschen und halbieren.

- 2 -

Bacon in eine kalte Pfanne legen und erhitzen. Unter häufigem Wenden knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Stücke bröseln.

- 3 -

In der gleichen Pfanne Brokkoli ca. 7 Minuten weich braten.

- 4 -

Gnocchi nach Packungsanleitung ca. 3 Minuten weich kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Abseihen und zum Brokkoli in die Pfanne geben.

- 5 -

Tomatensauce und Bacon zur Gnocchi-Brokkoli-Pfanne geben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.