



Gnocchi alla panna mit Schinken, Zitrone und Zucchini

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Zitronen	1 St.
Zucchini	2 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Schwarzwälder Schinken	200 g
Oliveöl	2 EL
Gnocchi, frisch	800 g
Schlagsahne	200 g
Petersilie, frisch	20 g
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, grobe Reibe

1. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. Zucchini waschen, Enden entfernen und Zucchini grob raspeln. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Schinken in kleine Stücke reißen oder grob schneiden.
3. In einer Pfanne 2 EL Oliveöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Zwiebelwürfel und Schinken darin ca. 2–3 Min. glasig anschwitzen. Zucchini und Salz zugeben und weitere ca. 3 Min. mitbraten.
4. Derweil Gnocchi ins siedende Salzwasser geben (das Wasser darf nicht sprudelnd kochen) und ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Anschließend 1 Tasse Kochwasser abschöpfen, fertige Gnocchi in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
5. Zitronenabrieb, Schlagsahne und 3–4 EL des Kochwassers in die Pfanne geben, aufkochen lassen und danach auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. leicht einköcheln lassen, sodass eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Salz würzen. Währenddessen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
6. Gnocchi und Schinken zur Zucchini-Sahne-Mischung geben und unter Schwenken auf mittlerer Stufe ca. 1 Min. erwärmen. Nach Belieben kannst du zur Auflockerung etwas vom Kochwasser zugeben. Gnocchi mit etwas vom Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und auf tiefen Tellern anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du deine Soße lieber etwas flüssiger magst, kannst du nach Belieben einfach mehr Kochwasser zugeben. Das Kochwasser hat den Vorteil, dass es schon gewürzt und durch die Stärke, die die Gnocchi abgegeben haben, auch leicht gebunden ist.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	586 kcal
Kohlenhydrate	84 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	17 g