



# Gnocchi mit Rahmkarotten und Schinken

 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Schwarzwälder Schinken 200 g

Petersilie, frisch 20 g

Karotten 6 St.

Olivenöl 2 Esslöffel

Pfeffer, schwarz

Wasser 80 ml

Zwiebeln, rot 1 St.

Butter 1 Esslöffel

Gnocchi, frisch 500 g

Frischkäse, natur 200 g

## Zubereitung

In einem Topf ca. 3–4 l Salzwasser aufkochen. In einer Pfanne Schinken fettfrei auf mittlerer Stufe ca. 4–5 Min. kross anbraten. Danach auf Küchenkrepp beiseitelegen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und schräg in ca. 0,5 cm dünne Stücke schneiden. In einem Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Karotten darin ca. 2 Min. anschwitzen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Wasser zugeben und Karotten auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 10 Min. garen.

Zwiebeln schälen, vierteln und die Schichten voneinander lösen. In der Pfanne 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin mit geschlossenem Deckel ca. 10 Min. weich schmoren. Hin und wieder umrühren und darauf achten, dass die Zwiebeln nicht ansetzen.

Gnocchi im heißen Salzwasser ca. 4 Min. garen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können abgossen werden. Gnocchi und Frischkäse zu den Karotten geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gnocchi mit Rahmkarotten auf Tellern anrichten, Schinken und Schmorzwiebeln dazugeben und servieren.

Guten Appetit

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	524 kcal		
Kohlenhydrate	60 g	Ballaststoff	8 g
Eiweiß	24 g	Fette	21 g