Sauerkraut-Kasseler-Pfanne mit Gnocchi

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kasseler, am Stück	600 g
Öl	2 EL
Sauerkraut	520 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kümmel, ganz	0.25 TL
Gemüsebrühe	100 ml
Butter	2 EL
Gnocchi, frisch	600 g
saure Sahne	150 g
Senf	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, mittlere Pfanne

1. Kasseler waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, Kasseler ca. 3–4 Min. rundherum anbraten und herausnehmen. In einen Topf Sauerkraut geben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Brühe angießen, Kasseler zufügen und zugedeckt 10 Min. köcheln.

2. In einer Pfanne übriges Öl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Gnocchi rundherum ca. 5–7 Min. goldbraun anbraten.

3. Pfanne vom Herd nehmen und Gnocchi mit saurer Sahne und Senf vermengen und abschmecken. Sauerkraut ebenfalls abschmecken und auf Teller anrichten. Mit Gnocchi und Senfcreme servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	537 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	19 g