





# Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Gnocchi



 Zeit gesamt  
35min

 Zubereitungszeit  
35min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

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

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, mittlere Pfanne

1. Kassler 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, Kassler 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, Kassler 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	700 kcal		
Kohlenhydrate	63 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	34 g	Fette	35 g