Schnitzel-Gnocchi-Pfanne mit Bohnen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Buschbohnen	300 g
Schalotten	1 St.
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	3 EL
Gnocchi, frisch	800 g
Schlagsahne	300 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne, Küchenkrepp

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Enden entfernen und weiße und grüne Teile getrennt voneinander leicht schräg in Ringe schneiden. Bohnen waschen, Enden abknipsen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Schnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Pfanne 2–3 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gnocchi unter gelegentlichem Schwenken ca. 7 Min. goldbraun anbraten. Gnocchi aus der Pfanne nehmen, 1 EL Öl zugeben und Schnitzelstreifen darin ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

3. Im Bratensatz Schalotte mit weißen Frühlingszwiebeln ca. 2 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen, unter Rühren aufkochen. Bohnen zugeben und ca. 10 Min. einköcheln. Gnocchi und Schnitzelstreifen untermengen und ca. 2 Min. erwärmen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Schnitzel-Gnocchi-Pfanne mit Bohnen auf Tellern verteilen und mit grünen Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	662 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	45 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	18 g