



Gnocchi mit Speck und Rucola

Zutaten (für 2 Portionen)

- 30 Gnocchi
- 150 g Frühstücks-Bacon (Würfel)
- 200 g frische Champignons
- 150 g kleine Tomaten
- 30 g Rucola
- 250 ml Sahne
- 10 g geriebenen Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Champignons putzen, halbieren und in grobe Würfel schneiden. Tomaten waschen und vierteln.

Rucola putzen, wässern und gut abtropfen lassen.

Den Frühstücks-Bacon in einer großen Pfanne ohne Fett scharf anbraten, bis er ein wenig Farbe hat. Die Champignonwürfel hinzugeben, 2-3 Minuten unter Rühren mitdünsten. Tomatenviertel dazugeben, ebenfalls 2-3 Minuten dünsten.

Mit 100 ml Sahne ablöschen, die Sahne etwas einkochen lassen. Hitze reduzieren und die restlichen 100 ml Sahne sowie die Gnocchi hinzugeben. 5 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Den geriebenen Parmesan unterrühren, den Rucola hinzugeben und ca. eine Minute durchziehen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit wünscht www.herdkasper.de