

Knusprige Gnocchi mit Champignons und Schweinefilet

30–35 Min

Zubereitung

1 Das Schweinefilet von Sehnen befreien und in kleinere Stücke schneiden. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Grill Kotelett Gewürz würzen. Den Knoblauch in dünne Scheiben und die Champignons in dicke Scheiben schneiden.

2 Eine Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen und das Fleisch hinzufügen. Bei starker Hitze 3 Minuten lang anbraten, dabei gelegentlich wenden. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Die Gnocchi, Champignons und den Knoblauch in dieselbe Pfanne geben und kochen, bis die Gnocchi goldbraun und knusprig sind und die Champignons karamellisiert sind.

3 Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und den Salbei hinzufügen. Umrühren, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen, nach 1 Minute vom Herd nehmen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

450 g	Schweinefilet
1 EL	Grill Kotelett
250 g	Braune Champignons
500 g	Frische Gnocchi
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
30 g	Butter
1 Prise	Speisesalz jodiert
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
	Frische Salbeiblätter