



## Gnocchipfanne





30 Minuten



easy cheesy

### Zutaten

 für 3 Personen

3	Lauchzwiebeln
3 EL	Öl
500 g	Gnocchi, aus dem Kühlregal
400 g	Putenbrust
5 EL	Weißwein
100 g	Schlagobers
200 g	 Rupp Feinster Streich Bergkäse
1 TL	Kräuter, TK
1/4 Liter	Wasser
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- 1 Lauchzwiebeln putzen und waschen, in Stücke schneiden.
- 2 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
- 3 Ungekochte Gnocchi darin unter Wenden 4 – 5 Minuten braten, anschließend herausnehmen.
- 4 Inzwischen das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
- 5 1 EL Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Das Fleisch darin unter Wenden 4 – 5 Minuten braten. Die Lauchzwiebeln kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Mit Wein, Wasser und Schlagobers ablöschen. Aufkochen lassen und Schmelzkäse und gefrorene Kräuter einrühren.
- 7 Die Gnocchi dazugeben und kurz erhitzen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.