



# REZEPT von Daniela Baier

## Gnocchipfanne mit Putengeschnetzeltem

---

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Putenschnitzel  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Butter  
1 Packung (500 g) Gnocchi aus dem Kühlregal  
2 EL ÖL zum Braten  
1 EL Mehl  
150 ml trockener Weißwein  
200 g Schlagsahne  
150 g TK-Erbesen  
2 EL grünes Pesto aus dem Glas  
Salz / Pfeffer

### Zubereitung:

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln schräg in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Putengeschnetzelte darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Mehl bestreuen und nochmals kurz anschwitzen. Den Wein,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und Sahne hinzugießen und aufkochen lassen. Gefrorene Erbsen und Lauchzwiebeln einrühren und weitere ca. 3 Minuten köcheln. Gnocchi in kochendem Wasser kurz für 1 Minute garen. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin rundherum goldbraun anbraten. Das Geschnetzelte mit dem Pesto, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchi servieren.

Tipp: Dazu passt Tomatensalat. Das Fleisch kann auch durch Schwein- oder Rindfleisch ersetzt werden.