

## Gnocchi mit Krautstiel

4 Personen

### Zutaten

600	g	Kartoffelgnocchi (gekauft oder hausgemacht)
2	EL	Rapsöl
500	g	Krautstiel, Stängel und Blätter
1	Stk.	Zwiebel, gross, grob geschnitten
¾	Klf.	Salz
wenig		Pfeffer
0.5 -1	dl	Wasser
1.5	dl	Saucen-Halbrahm oder Crème fraiche
100	g	Schinkenstreifen oder –würfel (oder Speckwürfeli)

### Zubereitung

- Krautstiele mit den Blättern in ca. 1.5 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden
- Schinken in Streifen oder Würfel schneiden
- Rapsöl in der beschichteten Bratpfanne oder Wokpfanne erwärmen und das Gemüse und die Zwiebeln ca. 5-7 Minuten rührbraten, salzen, würzen und mit wenig Wasser ablöschen  
Parallel die Gnocchi in einer beschichteten Bratpfanne mit wenig Bratbutter anbraten
- Saucenrahm oder Crème fraiche und Schinkenwürfel zu den Krautstielen geben, mischen

### Anrichten

Gnocchi in tiefe Pastateller oder Suppenteller anrichten und die Krautstiele darüber geben

### Tipp:

Schinkenstreifen mit Trockenfleisch oder Speckwürfel ersetzen  
Gnocchi durch Knöpfli ersetzen