



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

asiatische One Pot Gnocchi Pfanne

asiatische One Pot Gnocchi Pfanne

500 g Gnocchi

1 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 kleines Stück Ingwer, fein gehackt

1 Zucchini, in halbe Scheiben geschnitten

1 Karotte, geraspelt

100 g Champignons, in Scheiben

100 ml Jürgen Langbein Gemüse-Fond

2 Esslöffel Lien Ying Shoyu Sojasauce

1 Esslöffel Lien Ying Hoi Sin Sauce

1 Teelöffel Limettensaft

Frühlingszwiebeln, in Ringen

Frischer Koriander oder Petersilie

geröstete Erdnüsse zum Bestreuen

asiatische One Pot Gnocchi Pfanne

1.

Öl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen.
Gnocchi darin bei mittlerer Hitze ca. 5–7 min. goldbraun
anbraten. Dann kurz zur Seite schieben oder
herausnehmen.

Knoblauch und Ingwer im gleichen Öl kurz anbraten,
dann das geschnittene Gemüse (Zucchini, Karotte,
Champignons) dazugeben und 3–5 min. anbraten.

Gnocchi in der Pfanne mit dem Gemüse vermischen.
Gemüsefond, Sojasauce, Hoi Sin Sauce und Limettensaft
hinzufügen. Alles gut vermengen und bei mittlerer Hitze
ca. 5 min. köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt
ist.

Mit Frühlingszwiebeln, Kräutern und optional Erdnüssen
toppen. Sofort servieren.