

Bärlauch-Gnocchi-Pfanne mit Pute



550 g	gekochte Pellkartoffeln (vom Vortag)
270 g	Mehl
55 g	geriebener Hartkäse (z. B. Parmesan)
1	Eigelb
1/2 TL	Salz
	Pfeffer, weiß gemahlen
2 1/2 EL	Löwensenf Medium
1 EL	gehackter Bärlauch, frisch oder TK
500 g	Putenbrust
2 rote	Paprikaschoten
100 g	getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
4	Frühlingszwiebeln
	Salz, Pfeffer

1.
Für den Gnocchiteig Kartoffeln pellen und durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Hartkäse, Eigelb, Salz, etwas Pfeffer, eineinhalb Esslöffeln Löwensenf Medium und Bärlauch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2.
Putenbrust waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Paprikaschoten halbieren, waschen und in grobe Würfel schneiden.

3.
Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen und die Tomaten in Streifen schneiden. Ein Teil des Öls mit restlichem Löwensenf Medium verrühren und mit der Putenbrust vermischen. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

4.
Aus dem Gnocchiteig eine Teigrolle (ca. 3 cm Durchmesser) formen, ca. 3 cm lange Stücke abschneiden, diese rundlich formen und mit dem Rücken einer Gabel etwas eindrücken. Gnocchi ca. 7 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen und abtropfen lassen.

5.
Putenbrustwürfel in restlichem Tomatenöl anbraten, Gnocchi zufügen und goldbraun braten. Paprikaschotenwürfel, Frühlingszwiebeln sowie getrocknete Tomaten zufügen, ca. 5 Minuten mitgaren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.