



PAK CHOI - GNOCCHI - PFANNE

von Viviane Klein



ZUTATEN

- Griechisches Olivenöl*
- 500 g Pfannen Gnocchi (Kühlregal)
- 1 Kopf Pak Choi
- 4 Wiener Würstchen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Handvoll Kirschtomaten
- 1 Becher Sahne
- 1 TL Chimichurri Genuss Salz*
- 1 geh. TL Tzatziki*
- Parmesan
- nach Belieben Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Den Pak Choi waschen und klein schneiden.
Stiele und Blätter jeweils separat beiseite stellen.

Die Zwiebel in Ringe, die Wiener in Scheiben schneiden und die Kirschtomaten halbieren.

Die Gnocchi und Wienerstückchen in etwas Olivenöl anbraten.
Die Stiele vom Pak Choi und die Zwiebel zugeben und mitbraten.

Mit der Sahne aufgießen und die Gewürze dazu geben.
Ein paar Minuten köcheln lassen, dann die halbierten Kirschtomaten und die Pak Choi Blätter dazu geben.

Nochmals ein paar Minuten köcheln lassen.
Mit Parmesan und gegebenenfalls Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken und servieren.