



Gnocchi mit Garnelen, Erbsen und Ingwer

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten für 4 Personen:

300g White Tiger Garnelen, gekocht

250g Kartoffel Gnocchi

200g Erbsen

2 Karotten

1 Zwiebel

20g Ingwer

1 Stängel Zitronengras

300ml Sahne

50ml Olivenöl

½ Bund Dill

Sals, Pfeffer



Zubereitung:

1. Als aller erstes die Garnelen nach Packungsanweisung auftauen lassen.
2. Anschließend die Gnocchi in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche kommen, die Gnocchi in einer Schüssel mit kaltem Wasser blanchieren.
3. Nun die Zwiebel, den Ingwer und das Zitronengras klein schneiden, sowie die Karotten in Scheiben schneiden.
4. Das Gemüse mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten, 5 Minuten köcheln lassen und dann die Gnocchi, sowie die Sahne hinzufügen. Anschließend die Garnelen in die Mischung geben und 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
5. Das Ganze in einem tiefen Teller anrichten und mit etwas Dill dekorieren.