

# Gnocchi in Schinken-Käse-Sahnesoße

22.Juni 2023

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**

**Zutaten für 2 Personen:**

- **100g Puten-Schinken**
- 400g Gnocchi
- 200-250ml Kochcreme oder Schlagobers
- 1/8 l Gemüsesuppe
- 100g Champignons
- 100g Grana Padano
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- Etwas Salz & Pfeffer

**Zubereitung:**

- Die Zwiebel, den Puten-Schinken, die Champignons und die Petersilie klein schneiden und den Grana reiben.
- In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Gnocchi anrösten und wieder aus der Pfanne nehmen.
- Die Zwiebel in der Pfanne anschwitzen, den Puten-Schinken und die Champignons mitrösten.
- Mit der Gemüsesuppe und der Kochcreme ablöschen und gut durchrühren.
- Den geriebenen Käse unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

**Tipp:**

Der Grana Padano kann auch durch Mozzarella ersetzt werden. Eine Handvoll Spinat passt auch super in das Gericht.

