



Kartoffelgnocchi mit Salbei-Schinken-Butter und karamellisierten Feigen

Zutaten:

800 g Kartoffelgnocchi
 20 g Salbeiblätter
 150 g Butter
 100 g Prosciutto
 4 Feigen
 20 g Zucker
 1 EL Grappa
 Salz

Zubehör:

Pastakocher
 Ceran-Kochfeld
 Grillplatte

Zubereitung:

Die Prosciutto Scheiben auf dem Grill knusprig braten. 2/3 der Butter erhitzen, Salbeiblätter dazugeben und kurz köcheln lassen.
 Die Gnocchi nach Packungsanleitung kochen oder langsam auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten. Die Feigen vierteln.
 Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem Grappa ablöschen, vom Herd nehmen, die Feigen zugeben und ziehen lassen.
 Die heißen Gnocchi direkt mit der Salbeibutter, den knusprigen Schinkenscheiben und den Feigen anrichten.

Hinweise:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: einfach /
 Kalorien p. P.: keine Angabe

Powered by:



982 g CO₂ pro Portion

38 % weniger CO₂ als der Durchschnitt bei der Zubereitung dieses Rezeptes.

Mehr Infos zum Rezept auf Eaternity: www.eaternity.org