

Würzige Gnocchi in Karotten-Ingwer-Sauce



Zutaten:

- Rezept für 4 Personen:
- 70 g Feldsalat
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 800 g Gnocchi
- 250 g Garnelen
- 2 EL Rapsöl
- 135 g miree Karotte-Ingwer
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Curry

Zubereitung:

1. 70 g Feldsalat und 1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, waschen und trocken tupfen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. 800 g Gnocchi nach Vorschrift auf der Packung zubereiten.
3. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und 250 g gewaschene Garnelen darin anbraten. 135 g Frischkäse Karotte- Ingwer und 150 ml Gemüsebrühe dazugeben und kurz erhitzen.
4. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Curry nach Belieben würzen und die abgetropften Gnocchi unterrühren.
5. Am Schluss auf einer Platte anrichten und mit Feldsalat und Frühlingszwiebeln bestreut servieren.