

Lecker



ZUBEREITUNG

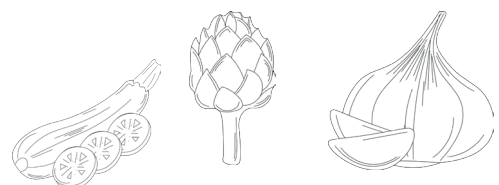
Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Chorizowurstchen häuten und Wurstbrät in etwa 2 cm große Stücke bröseln. Die Bohnen im Seiher abtropfen lassen.

In einem Topf oder einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen und darin auf höherer Temperatur die Chorizobrät, Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen, bis die Chorizostücke goldbraun geworden sind. Die Gnocchi in die Pfannen geben sowie passierte Tomaten, Rinderbrühe und Sahne einrühren und alles 8 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Bohnen, die Hälfte des Parmesans und Petersilie sowie italienische Kräuter unterrühren. Alles mit Salz, schwarzem Pfeffer und Chiliflocken abschmecken und zum Servieren mit restlichem Parmesan und Petersilie bestreuen. Dazu passt frisches Baguettebrot.

ZUTATEN

Für 4-6 Portionen:

- 500 g Gnocchi aus der Kühltheke
- 300 g scharfe Chorizowurstchen
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Dose (à 200 g Abtropfgewicht) Riesenbohnen
- 1 Dose (à 400 g) passierte Tomaten
- 200 ml Sahne
- 500 ml Rinderbrühe
- 60 g Parmesan
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 TL italienische Kräuter
- ½ - 1 TL Chiliflocken
- Salz
- schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroßer Topf oder Pfanne, Seiher