



## Gnocchi-Puten-Pfanne mit Möhren

### Zutaten

- 80 g Frühlingszwiebeln
- 180 g Möhren
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Putengeschnetzeltes
- 300 ml Wasser
- 100 g Frischkäse
- 1 Beutel MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 4 Stängel Petersilie

### Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Möhren putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Geschnetzeltes darin anbraten. Möhren zugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Frühlingszwiebeln zugeben. Wasser und Frischkäse zugeben. MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes einrühren und aufkochen.
3. Gnocchi zugeben und 3 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr kochen, bis die Möhren gar sind. Dabei gelegentlich umrühren. Petersilie hacken und darüber streuen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	42 g
Energie	313 kcal
Fett	5 g
Protein	24 g

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen