



## Gnocchi-Schnitzel-Topf

### Zutaten

- 50 g Erbsen, tiefgefroren
- 300 g Putenschnitzel
- 150 g Zwiebeln
- 200 g Tomaten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 350 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hähnchen-Spätzle Topf
- 500 g Gnocchi a.d. Kühlregal
- 75 g Schmelzkäse
- 1 TL rotes Pesto

### Zubereitung

1. Erbsen antauen lassen.
2. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
3. Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Tomaten waschen, Blütenansatz entfernen, halbieren, die Kerne entfernen und in größere Würfel schneiden.
4. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Fleisch darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mitbraten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Hähnchen-Spätzle Topf einrühren und zum Kochen bringen.
5. Gnocchi mit den Erbsen zugeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, bis die Gnocchi gar sind. Dabei gelegentlich umrühren. Tomaten zugeben.
6. Schmelzkäse und Pesto einrühren und darin heiß werden lassen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	68 g
Energie	557 kcal
Fett	14 g
Protein	38 g

🕒 28 Minuten

⊕ 3 Portionen