

Bratwurst-Gnocchi-Pfanne

mit Original Nürnberger Rostbratwürsten

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

600 g Gnocchi (küchenfertig aus dem Kühlregal)

400 g Champignons

1 Paprika

100 ml Rinderbrühe

250 ml Sahne

2 EL mittelscharfer Senf

200 g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)

Majoran, Salz, Pfeffer

frische Petersilie

etwas Öl

So wird's gemacht:

1. Paprika und Champignons waschen bzw. putzen. Paprika würfeln, Champignons und Bratwürste in Scheiben schneiden.

2. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons und Bratwürste darin goldbraun anbraten, dann die Paprika dazugeben und kräftig mit anbraten.

3. Mit der Rinderbrühe ablöschen. Sahne und Senf unterrühren und alles aufkochen lassen.

4. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Hitze reduzieren und alles ca. 10 Min. köcheln lassen.

5. Gnocchi und Käse dazugeben, unterrühren und nach Packungsanleitung in der Sauce garen, bis der Käse geschmolzen ist und schön Fäden zieht.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog