



Easy cooking!

MICHAELA KÖNIG

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit Schweinefilet

Zubereitung

1. 30 ml Olivenöl, 1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer, beide Paprika und ital. Gewürze in einer Auflaufform (ca. 30 x 25 cm), **Ofenhexe** oder **großer Baker** mischen, Schweinefiletscheiben dazugeben und damit marinieren. Gnocchi darum verteilen
2. Möhren, Staudensellerie, Zwiebel und Knoblauch in den **Mixtopf** geben, 4 Sek / Stufe 5 zerkleinern und mit dem **Spatel** nach unten schieben
3. 20 ml Olivenöl zugeben und 4 Min. / 120 Grad / Stufe 1 dünsten
4. Stückige Tomaten, Wasser, Gewürzpaste, Tomatenmark, ital. Gewürz, ¼ TL Salz und ¼ TL Pfeffer zugeben und 10 Min. / 100 Grad / Stufe 1 garen. In dieser Zeit den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
5. Speisestärke mit Sahne in einem Schüsselchen anrühren, angerührte Stärke in den **Mixtopf** zugeben, 2 Min. / 100 Grad / Stufe 2 aufkochen, über das Fleisch und die Gnocchi geben, Mozzarella mit der **groben Microplane Reibe** über den Auflauf reiben, 30 Min. backen, ggf. nach 20 Minuten mit Backpapier abdecken.

Schweinefilet mit Gnocchi aus dem Ofen heiß, z.B. mit einem Blattsalat servieren

Nützliches Zubehör:

Ofenhexe, großer Baker, Mixtopf, Spaten, grobe Microplane Reibe

Zutaten:

| | |
|-----------|---|
| 50 ml | Olivenöl |
| 2 TL | Salz |
| 1 TL | Pfeffer |
| 1 TL | Paprika edelsüß |
| 1/2 TL | Paprika rosenscharf |
| 2 TL | Italienisches Gewürz |
| 700 g | Schweinefilet in Scheiben, 2 cm |
| 1 kg | Gnocchi aus dem Kühlregal |
| 250 g | Mozzarella (2 Kugeln), halbiert |
| 200 g | Möhren in Stücken |
| 100 g | Staudensellerie in Stücken |
| 1 | Zwiebel, halbiert |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1 Dose | stückige Tomaten |
| 200 ml | Wasser |
| 1 geh. TL | Gewürzpaste für Gemüsebrühe selbstgemacht |
| 40 g | Tomatenmark |
| 15 g | Speisestärke |
| 100 ml | Sahne |

