

Schnitzeltopf mit Gnocchi

Weitere tolle Rezepte auf www.rezeptix.com

Portionen: 4
Kategorie: Hauptgerichte Fleisch
Autorin: x-Nicole-x

ZUTATEN

Zutaten

- 700 g Gemüse (Paprika, Zucchini, Kohlrabi etc.)
- Kräutersalz
- 500 g Gnocchi
- 150 g Zwiebel
- 25 g Öl
- 500 g Schweineschnitzel
- 350 g Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 0,25 TL Muskat
- 0,25 TL Pfeffer
- 15 g Sojasauce
- 1 TL Majoran
- 1 TL Pizzagewürz
- 70 g Tomatenmark
- 100 g Schmand

ZUBEREITUNG

Zubereitung

- Gemüse in den Varoma geben (ich habe eine Mischung aus Paprika, Zucchini, Fenchel, Kohlrabi, Möhren und TK-Zuckerschoten verwendet), mit Kräutersalz würzen und Gnocchi im Varoma-Einlegeboden verteilen.
Zwiebeln in den Mixtopf geben und zerkleinern.
3 sek | Stufe 5
- Öl zugeben
3 min | Varoma | Stufe 2
- Schnitzelfleisch zugeben (ich habe bereits mariniertes vom Fleischer genommen, war super!)
5 min | Softstufe | Rückwärtslauf
- Wasser, Brühwürfel, Gewürze und Tomatenmark zugeben und garen.
5 min | Softstufe | Rückwärtslauf
- Varoma mit Gemüse und Gnocchi aufsetzen und garen.
20 min | Softstufe | Rückwärtslauf
- Varoma abnehmen, Schmand zum Schnitzelfleisch geben, einrühren und mit Gemüse und Gnocchi servieren.
5 sek | Rückwärtslauf | Stufe 3