# Gnocchi-Pfanne von Livio Aemmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/17794/gnocchi-pfanne-?startAuto1=0

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---|---|
| 600 g Speckwürfeli | Speck in einer beschichteten Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen, beiseite stellen. |
| 1.5 kg Gnocchi | Gnocchi in derselben Pfanne kurz anbraten, herausnehmen |
| 750 g Frische Champignons | in Scheiben |
| 300 g Oliven | entsteinte grüne Oliven, fein geschnitten<br>Pilze und Oliven beigeben, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. braten, herausnehmen, beiseite stellen. |
| 750 g Cherry-Tomaten | Cherry-Tomaten in derselben Pfanne kurz andämpfen, würzen. |
| 3.0 dl Wasser | Wasser dazugiessen, ca. 10 Min. köcheln. Gnocchi und Pilze mit dem Speck wieder beigeben, warm werden lassen. |