



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 Pilze und Oliven begeben, 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 begeben, warm werden lassen.
300 g Reibkäse	