

Gnocchi-Pfanne mit Mirabellen und Schinken *Gedankt sei dem Himmel für die Mirabellen!*

La Mise en Place:

150 g Mirabellen, 100 g Kochschinken, 1 Peperoncino, 6 Zweiglein Salbei, 200 g Gnocchi, Olivenöl, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Mirabellen halbieren und entsteinen. Kochschinken in Würfelchen schneiden. Peperoncino fein hacken. *Von 4 Zweiglein Salbei* die Blättchen in feine Streifen schneiden und von 2 Zweiglein Salbei die Blättchen zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Gnocchi nach Packungsanweisung zubereiten.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und darin Schinken und Salbeiblättchen anbraten Herausnehmen.

Gnocchi, Peperoncino, Mirabellen und Salbeistreifen in der gleichen Pfanne im Bratsatz einige Minuten braten und mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Den Salbei-Schinken dazu geben und sorgfältig untermischen.

