



## Geflügelgnocchi mit Pasta, Tomaten und Erbsen

### Zutaten für vier Personen

640 g Putenhackfleisch  
2 Eier  
80 g Paprikawürfel (bunt)  
2 EL Cornflakes  
2 EL gemischte gehackte Kräuter  
600 ml Geflügelbrühe zum Pochieren  
1 ½ EL Olivenöl  
220 g Kurzmakkaroni  
2 Tomaten (Filet)  
120 g Erbsen  
200 ml Tomatensaft  
2 EL Parmesanspäne  
8 Basilikumblätter  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung: circa 40 Minuten

Putenhackfleisch mit Eiern, ansautierten Paprikawürfeln, fein gehackten Cornflakes und gehackten Kräutern gut vermengen, mit Salz, Pfeffer würzen. Masse in einen Spritzbeutel geben, auf Backpapier Stangen aufspritzen: Mit einer Teigkarte Gnocchi abstechen, in sprudelnde, gewürzte Geflügelbrühe einlegen, ziehen lassen, bis sie oben auf schwimmen. Makkaroni in leicht sprudelndem Salzwasser auf Biss kochen. Gnocchi mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen, in heißem Olivenöl rundum anbraten. Makkaroni gut abgetropft zufügen, mit anschwanken. Erbsen zugeben, mit Tomatensaft angießen, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer würzen. Tomatenfiletstücke mit unterziehen, in tiefem Teller anrichten, Parmesanspäne darüber hobeln, mit Basilikumblättern garnieren.

### Nährwert pro Portion

572 kcal - 22 g Fett - 35 g Eiweiß - 62 g Kohlenhydrate - 5 BE

**Dieses Gericht ist lactosefrei.**