



## **Tomaten-Süßkartoffelgnocchi auf Porreebett mit Paprika und Bündnerfleisch**

### **Zutaten (für vier Portionen)**

400 g gekochte Süßkartoffel  
2 EL Hartweizengrieß  
2 EL Mehl  
2 EL Tomatenmark  
2 EL getrocknete, gehackte Tomaten  
2 EL gehackte Kräuter  
1 EL Olivenöl

1 Stange Porree  
1 EL Olivenöl  
140 ml Gemüsebrühe  
125 ml Sahne  
200 g Bündnerfleisch  
100 g gelbe, in Streifen geschnittene Paprika  
2 Zweige Thymian  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung (circa 35 Minuten)**

Süßkartoffel kochen, abschütten, ausdämpfen lassen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Hartweizengrieß hinzufügen, Mehl, Tomatenmark, getrocknete, gehackte Tomaten, gehackte Kräuter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen.

Auf mehlierter Arbeitsfläche von der Masse Stangen rollen, Gnocchi schneiden, in sprudelndes Salzwasser oder Gemüsebrühe einlegen, ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Porree säubern, in Streifen schneiden, in Olivenöl angehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Gemüsebrühe und Sahne angießen, kurz aufkochen lassen. Gut abgetropfte Gnocchi hinzufügen, Bündnerfleisch in Streifen geschnitten und Paprikastreifen hinzugeben, einmal kurz durchschwenken. In tiefem Teller anrichten, mit Thymiansträußchen garnieren.

### **Nährwerte pro Portion**

408 kcal – 19 g Fett – 15 g Eiweiß – 50 g Kohlenhydrate – 4 BE

**Dieses Gericht ist eifrei.**