



# Schnitzel Gnocchi Pfanne

## Zutaten für 4 Portionen

4 Stück      **Wörlein's**  
                  Oberschalenschnitzel  
1 Bund       Frühlingszwiebel

2 EL           Butter  
500g          Gnocchi

2 EL           Öl

1 EL           Mehl

150 ml        trockener Weißwein  
125 ml        Wasser  
200 ml        Sahne

150g          TK Erbsen

2 EL           Pesto

## Zubereitung

Fleisch in dünne Streifen schneiden.  
Zwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Butter in großer Pfanne erhitzen und Gnocchi darin goldbraun braten. Herausnehmen.

Öl in Pfanne erhitzen und Fleisch darin braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl über das Fleisch stäuben und kurz anschwitzen.

Mit Wein, Wasser und Sahne ablöschen und unter Rühren aufkochen.

gefrorene Erbsen,  
 $\frac{3}{4}$  der Frühlingszwiebel einrühren, aufkochen und 3 min. köcheln lassen. Mit Pesto, Salz, Pfeffer abschmecken. Gnocchi unterheben und restliche Frühlingszwiebeln darüberstreuen.

**Guten Appetit!**