Gnocchi mit Erbsen und Speck

Die Gnocchi mit Erbsen und Speck sind in einer Pfanne schnell zubereitet. Ein köstliches Rezept, mit dem selbst Kochanfänger keine Probleme haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

500 g	Gnocchi (aus dem Kühlregal)
250 g	Erbsen (TK)
200 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Gnocchi** laut Packungsanleitung zubereiten, abseihen und zur Seite stellen. Die **Erbsen** in kochendem Wasser zirka 5 Minuten vorgaren, abseihen und abtropfen lassen.

2. Den **Speck** in einer großen Bratpfanne langsam auslassen. Die Zwiebel schälen, klein zerhacken, zugeben und glasig dünsten.

3. Jetzt die Gnocchi und Erbsen unterrühren und einige Minuten bei geringer Hitze mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, anrichten und genießen.

Tipp