

Gnocchi mit Putenbrust und Bärlauchsauce

Kleine Kartoffelklößchen mit feiner Kräutersauce und Putenbrust!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



600g glutenfreie Gnocchi

600g Putenbrust

Salz

Pfeffer

Für die Sauce:

500ml Brühe

20g Butter oder Margarine

20g Speisestärke

50ml Sahne (ggf. laktosefrei)

4 EL fein gewiegter Bärlauch

weißer Pfeffer

Salz

1. Die Putenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Fett braten. Warm halten.
2. Für die Sauce Brühe und Butter erhitzen. Speisestärke in wenig Wasser auflösen und die Brühe damit binden. Einmal aufkochen lassen. Sahne, Bärlauch, Pfeffer und Salz unter die Sauce rühren, nicht mehr kochen lassen.
3. Die Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten, abgießen und mit Sauce und Putenbrust anrichten.

Tipp: Anstatt Bärlauch können auch Basilikum, Petersilie oder andere Kräuter für die Sauce verwendet werden.

Milchfrei – Tipp: Vegane Sahne auf Mandel- oder Sojabasis anstatt Sahne verwenden.