KIKKOMAN

Gnocchi mit Prosciutto, Paprika, Champignons, Kirschtomaten und Burrata

Gesamtzeit **50 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.153 kJ / 753 kcal

Fett: **36,7 g** Eiweiß: **29,8 g**
Kohlenhydrate: **74,5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

400 g	Kartoffeln
80 g	Mehl
1	Ei
1 TL	Salz
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
0,5	rote Paprika
100 g	Champignons
200 g	Kirschtomaten
100 g	Prosciutto crudo
1 EL	Olivenöl
1 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
50 ml	Schlagobers
125 g	Burrata
1 EL	gehacktes Basilikum
0,25 TL	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

400 g Kartoffeln - **80 g** Mehl - **1** Ei - **1 TL** Salz
Die Kartoffeln in der Schale kochen und abgießen. Wenn sie etwas abgekühlt sind, schälen und durch eine Presse oder einen Fleischwolf drücken. Mehl und Ei hinzufügen und alles gut vermengen. Den Gnocchi-Teig halbieren und aus jeder Hälfte auf einer bemehlten Fläche eine Rolle formen. Jede Rolle in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Gnocchi in Salzwasser kochen, bis sie weich sind - etwa 3 Minuten, nachdem sie an die Oberfläche gestiegen sind.

Schritt 2

1 Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **0,5** Paprika - **100 g** Champignons - **200 g** Kirschtomaten - **100 g** Prosciutto crudo - **1 EL** Olivenöl - **1 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **50 ml** Schlagobers
Die Zwiebel und den Knoblauch hacken. Paprika und Champignons in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Den Schinken in Streifen schneiden.

Zwiebel in Olivenöl anbraten, Knoblauch hinzufügen und eine halbe Minute braten.

Paprika und Champignons zugeben und 3 Minuten mitdünsten. Den Schinken zugeben und weitere 2 Minuten braten. Dann die Tomaten, Kikkoman Sojasauce und Schlagobers hinzufügen, umrühren und alles etwa 3 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

125 g Burrata - **1 EL** gehacktes Basilikum - **0,25 TL** Pfeffer

Die gekochten Gnocchi, Burrata und Basilikumblätter zu der Sauce geben. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.