Gebratener Schweinebauch auf Brat-Gnocchi

Alles kross und knusprig gebraten

Das eine ein frisches Produkt. Das andere ein Convenience-Produkt.

Ich habe es einfach gemacht, zugegebenermaßen.

Aber ich habe darauf geachtet, beim Convenience-Produkt ein qualitativ hochwertiges Produkt zu wählen.

Die Brat-Gnocchi sind mit Lauch und Speck hergestellt.

Und tatsächlich haben die Gnocchi nach dem Braten einen leichten Geschmack nach Speck. Den Lauch schmeckt man nicht so sehr heraus.

Gebratener Schweinebauch auf Brat-Gnocchi

14. Februar 2021
von Thobie
Kategorie Schweinebauch
Personen
2
Vorbereitungszeit
10 Minuten
Kochzeit
8 Minuten
Gesamtzeit
18 Minuten

Zutaten

- 800 g Schweinebauch
- 900 g Brat-Gnocchi (2 Packungen à 450 g, mit Lauch und Speck)
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Schnitzelgewürz
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Anleitung

1. Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.
2. Schweinebauch quer mit der Schwarte in dünne Scheiben schneiden. Scheiben auf jeder Seite mit Schnitzelgewürz würzen.

3. Öl in einer beschichteten Pfanne und einer normalen Pfanne erhitzen.
4. In der beschichteten Pfanne Gnocchi 8 Minuten unter Rühren kross und knusprig braten. Salzen und pfeffern.
5. Währenddessen Schweinebauchscheiben in der zweiten Pfanne auf jeder Seite 2–3 Minuten kross braten. Rosmarin über die Scheiben geben.
6. Gnocchi auf zwei Teller verteilen.
7. Schweinebauchscheiben ebenfalls darauf verteilen.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Braten,
Convenience,
Gnocchi,
Lauch,
Speck

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/14/gebratener-schweinebauch-auf-brat-gnocchi/