



Veloutés Gnocchi-Pfanne

Zutaten

- ca. 300-400 g [Gnocchi](#)
- 2 Kalbsschnitzel
- 6 grüne Spargel
- 300 ml Veloutés
- Weißwein zum ablöschen (optional)
- 1/2 Zwiebel (Schalotte)
- 2 Hände voll Spinatblätter
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Spinat waschen und abtropfen lassen, die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Spargel waschen und unten abschneiden. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in kleine Streifen schneiden.
2. Eine große Pfanne nehmen und etwas Öl erhitzen. Die Kalbsstreifen in die Pfanne geben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf die Seite stellen. Wieder etwas Öl hineingeben und die Zwiebelwürfel mit dem Spinat zusammen andünsten. Wenn der Spinat zusammengefallen ist und die Zwiebel glasig ist mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend die Kalbsstreifen wieder hineingeben und alles zusammen kurz in der Pfanne schwenken.
3. Mit einem Schuss Wein ablöschen und mit der Veloutés auffüllen. Nun die Zutaten in der Pfanne ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.



4. In einer zweiten Pfanne die Gnocchi anbraten und in die Pfanne mit den anderen Zutaten geben. Die grüne Spargel ebenfalls in der zweiten Pfanne anbraten. Eine Prise Zucker über die Spargel geben, sobald Sie goldbraun angeröstet sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz in der Pfanne ziehen lassen.
5. Auf einen Teller die Gnocchi Pfanne anrichten und die grüne Spargel oben auf legen.