

## Gnocchi an Currysauce mit Gemüsen

### Zutaten für 5 Personen

500 g	Kartoffeln	kochen, schälen und durchpressen
25 g	Butter weich	
50 g	Weizengriess	
1 Teel.	Salz, <b>Vital-Aroma</b>	
1 Stück	Ei	
250 g	Mehl	alles auf die Kartoffeln geben, rasch zusammen kneten, wenn nötig noch etwas Mehl zugeben, ca. 15 Minuten ruhen lassen, aus dem Teig Fingerdicke Rollen machen, ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit einer Gabel (oder Spezialbrettli) Rillen eindrücken
wenig	Mehl	damit bestäuben und etwas antrocknen lassen
1 Stück	Zwiebel gehackt	
2 Zehen	Knoblauch gehackt	
30 g	Butter oder Öl	zusammen hell anschwitzen
2 Stück	Rüebli in kleinen Würfeln	
1 Stück	Peperoni in kleinen Würfeln	
150 g	Erbsen	zu den Zwiebeln geben
1 dl	Gemüsebouillon	ablöschen und zugedeckt 5 Minuten dünsten
4 dl	Wasser	angiessen
1 Beutel	<b>Currysauce Madras</b>	beigeben, unter stetem Rühren aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen
	<b>Kräutersalz, Vital-Aroma</b>	damit abschmecken
		Gnocchi in Salzwasser aufkochen, herausnehmen und in Butter oder Öl kurz anschwemmen, die Gemüsesauce auf Teller geben, die Gnocchi darauf anrichten
	Kräuter gehackt	damit bestreuen

**Tipps:** - kann auch mit anderen Gemüsen (z.B. Blumenkohl, Broccoli, Zucchetti) zubereitet werden  
- wenn es schnell gehen muss, mit fertig gekauften Gnocchi zubereiten



---

Die verwendeten Gewürze:

**Currysauce Madras, Kräutersalz, Vital-Aroma**