

Schweinerücken-Steak

auf Kohlrabigemüse mit Gnocchi



Etwa
449 kcal
pro Portion



Zubereitung

Die Steaks mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in etwas Öl anbraten und langsam garen.

Den Kohlrabi in Stifte schneiden und kurz abkochen. Nun die Zwiebelwürfel in Butter anschwanken und die Kohlrabistifte hinzu geben.

Diese nun mitschwenken und mit Salz, Muskat und Petersilie würzen. Die Gnocchi in Salzwasser garen und in etwas Butter mit Salz und Muskat schwenken.

Das Gemüse auf den Teller geben, die Steaks oben aufsetzen und die geschwenkten Gnocchi rundherum geben.

Guten Appetit.

Zutaten für 4 Portionen

4 Schweinerückensteaks á ca. 150 g
2 Kohlrabi
2 EL Petersilie
20 g Butter
½ Zwiebel
250 g Kartoffelgnocchi roh
1 EL Olivenöl