# KLEINE KARTOFFELGNOCCHI MIT ZUCCHINI, BAUCHSPECK UND PINIENKERNE

**Chef:** Diego Ponzoni

## Menù-Zutaten

25 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
550 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa mit Zucchini) - BZ1
900 g Chicche di patate (Kleine Kartoffelgnocchi) - RE1

## Zutaten

120 g Bauchspeck
30 g Weißwein
60 g Parmigiano Reggiano
30 g Pinienkerne
30 g Schalotte
n.B. Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Für 6 Personen

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne auf dem Herd rösten. In der Zwischenzeit die Kleinen Kartoffelgnocchi in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In einem Topf die gehackte Schalotte und den in Julienne geschnittenen Speck in nativem Olivenöl extra anbraten; überschüssiges Öl entfernen und mit Weißwein ablöschen. Nun die Gransalsa mit Zucchini einrühren und mit ein wenig Kochwasser der Gnocchi verdünnen. Die Gnocchi abtropfen lassen und zusammen mit reichlich geriebenem Parmesankäse in der vorbereiteten Sauce schwenken. Mit gerösteten Pinienkernen, einer Prise Pfeffer und geriebenem Parmesankäse servieren.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)