



Gnocchis au parmesan sur salade de chou

30 minutes 

2 

2 

20 minutes 



Ingrédients

300 g de Pan carré ou Baguette Schär, 3 tranches de Südtiroler Speck, 150 g de parmesan, 25 g d'oignons finement hachés, 2 oeufs, 20 g de "Mix Pane" Mix B Schär, 75 ml de lait, 1/2 chou blanc, 50 g de persil, 1/2 bouquet de ciboulette, 7 g de cumin, noix de muscade, sel, poivre en grains, cresson selon besoin

Préparation

Faire revenir les oignons dans le beurre et les mélanger avec le Pan carré (ou la Baguette Schär) coupé en petits dés. Ajouter le lait chaud et les oeufs, puis incorporer le Parmesan et la ciboulette jusqu'à obtenir une masse compacte. Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade. À l'aide d'une cuillère, former de petites noix de pâte et les faire cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes. Entretemps, couper le chou blanc en fines lamelles, hacher le persil, assaisonner avec de l'huile de pépins de raisin, du vinaigre de vin blanc, du sel et du poivre. Ajouter un peu de cumin et le lard revenu dans la poêle. Disposer la salade de chou sur un plat, ajouter les gnocchis et décorer avec un peu de cresson.

