Gnocchi-Fleischwurst-Pfanne
(4 Portionen)

1 Zwiebel	Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden
600 g Fleischwurst	Pelle von der Wurst abziehen und die Wurst in kleine Würfel schneiden.
1 EL Öl	Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelstreifen darin andünsten. Wurst zufügen und ca. 3 Minuten braten. Alles aus der Pfanne nehmen.
60 g Butter 2 Packungen (a 500 g) frische Gnocchi (Kühlregal)	Butter in heißem Bratöl schmelzen. Gnocchi darin unter Wenden 8-10 Minuten goldbraun braten. Die Wurst-Zwiebel-Mischung unterrühren.
400 g Schmand 150 ml Wasser Salz Pfeffer	Schmand und Wasser verrühren und unter die Gnocchimischung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
½ Bund Schnittlauch	Schnittlauch in Röllchen schneiden. Gnocchi-Pfanne anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.