



## Schnitzeltopf mit Gnocchi & Gemüse

### Zutaten

- 700 g gemischtes Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini, Brokkoli, Möhren in mundgerechten Stücken)
- Kräutersalz
- 500 g Gnocchi aus dem Kühlregal
- 150 g Zwiebeln halbiert
- 25 g Olivenöl
- 500 g Schweineschnitzel in ca. 2 cm großen Würfeln
- 350 g Wasser
- 1 Würfel Gemüsebrühe
- 1 TL Paprika edelsüß
- 1/4 TL Pfeffer
- 1/4 TL Muskat
- 15 g Sojasauce
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 TL Pizzagewürz
- 70 g Tomatenmark
- 100 g Schmand

### Zubereitung:

1. Gemüse in den Varoma geben mit Kräutersalz würzen und Gnocchi im Varoma-Einlegeboden verteilen. (Ich habe die Gnocchi nicht im Thermomix gemacht, sondern auf Heikes Tipp hin extra in der Pfanne mit etwas Butter angebraten).
2. Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 2 dünsten.
4. Schnitzfleisch zugeben und 5 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe Rührlöffel dünsten.
5. Wasser, Brühwürfel und Gewürze (bis einschließlich Tomatenmark) zugeben und 5 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe Rührlöffel garen.
6. Varoma mit Gemüse und Gnocchi aufsetzen und 20Min./Varoma/Linkslauf/Stufe Rührlöffel garen.
7. Varoma abnehmen, Schmand zum Schnitzfleisch geben, 5 Sek./Linkslauf/Stufe 3 einrühren und mit Gemüse und Gnocchi servieren.