



## Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomaten und Basilikum



ca. 20min



2 Personen

Heute haben wir ein schnelles und unkompliziertes Pfannengericht für dich: Die knusprig angebratenen Gnocchi werden mit geriebener Zucchini und einer cremig-feinen Sauce mit erfrischender Zitrone, Kirschtomaten und Basilikum serviert. Wenig Aufwand, viel Geschmack!

- 1 Zucchini
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 794kcal, Fett 33.5g,  
Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 24.4g



Die **Zucchini** grob raspeln, mit 1TL Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen. Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



Ca. die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten.



Den **Zucchini-Gnocchi-Mix** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Zitronenschale** und die **Crème fraîche** zugeben und die **Sauce** 1-2Min. sanft köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit der **Sauce** bedeckt ist.



Die **Zucchini**raspel in einem Sieb oder Geschirrtuch gut auswringen, mit den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** zu den **Gnocchi** geben und 3-4Min. mitbraten.



**3/4 der Kirschtomaten und des Basilikums** unterheben und die **Sauce** mit dem **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** fein reiben, dann die **Gnocchi-Zucchini-Pfanne** mit dem **Käse** bestreuen. Mit den **restlichen Kirschtomaten und dem Basilikum** sowie den **Zitronenspalten** garnieren und servieren.