



Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomaten und Basilikum



20-30min



3-4 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!

- 2 Zucchini
- 500g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 666kcal, Fett 22.7g,
Kohlenhydrate 94.6g, Eiweiß 21.5g



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 2EL 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.