



Knusprige Gnocchi-Pfanne

mit Zucchini und Tomaten



20-30min



3-4 Personen

Heute haben wir ein schnelles und einfaches Gnocchigericht für dich. Die Gnocchi werden in einer Pfanne knusprig angebraten, dann wird geriebene Zucchini kurz mitgegart, und schon wird alles mit einer cremigen Sauce mit erfrischender Zitrone, Basilikum und Kirschtomaten serviert.

Was du von uns bekommst

- 20g frisches Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 rote Zwiebel
- 1kg Gnocchi ¹
- 3 Zucchini
- 250g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 40g italienischer Hartkäse ⁷
- 150g Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 675kcal, Fett 22.6g, Kohlenhydrate 93.9g, Eiweiß 16.1g



1. Zucchini reiben

Die Enden der **Zucchini** abschneiden, die **Zucchini** mit einer Reibe grob raspeln und mit 1TL Salz vermischt ca. 5Min. ziehen lassen. Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die **Basilikumblätter** abzupfen und in Streifen schneiden.



4. Zitrone vorbereiten

Währenddessen ca. die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** dann halbieren und **eine Hälfte** auspressen.



2. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl auf hoher Hitze ca. 2-3Min. anrösten.



5. Sauce einkochen

Den **Zucchini-Gnocchi-Mix** mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, anschließend den **Zitronenabrieb** und die **Crème fraîche** zugeben und die **Sauce** ca. 1-2Min. köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig von **Sauce** bedeckt ist.



3. Zucchini auswringen

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



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Kirschtomaten** und den **Basilikum** untermischen und mit **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** reiben. Die **restliche Zitrone** in Spalten schneiden und die **Gnocchi-Zucchini-Pfanne** mit **Käse** bestreut und mit den **Zitronenspalten** servieren.