



Zarte Gnocchi

mit Paprikasauce und Schmand

20-30Min. 2 Personen

Wir lieben Gnocchi! Deshalb gibt es die italienischen Kartoffelnudeln mit einer Paprikasauce und einem Klecks Schmand für die Extra Portion Cremigkeit. Jetzt nur noch den Salat würzen und du kannst anfangen!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2g Piementon
- 50g Rucola
- 150g Schmand ⁷
- 10g frischer Dill
- 1 rote Paprika
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Packung Gnocchi ¹
- 1 grüne Paprika
- 2g Kümmel

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 805.0kcal



1. Gemüse vorbereiten

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.



2. Sauce vorbereiten

Große Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen, Kümmel ca. 1-2Min. leicht rösten, bis er duftet, nicht verbrennen. 2EL Öl, Zwiebel und Paprika zugeben, ca. 10Min. unter Rühren anbraten, dabei etwas Wasser zugießen, bis Paprika und Zwiebel weich sind. Salzen und pfeffern.



3. Dill hacken

Inzwischen Dill waschen, harte Stiele entfernen und den Rest fein hacken.



4. Salat zubereiten

Rucola waschen, abtropfen lassen. Für das Dressing 2EL Öl, 1EL Essig und Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen, Rucola damit vermengen.



5. Tomaten hinzufügen

Nach 10Min. gehackte Tomaten und Piementon zum Paprika-Gemüse geben und weitere 8-10Min. bei mittlerer Hitze einkochen.



6. Gnocchi anbraten

Weitere Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Hitze erwärmen. Die Gnocchi ca. 5Min. von allen Seiten goldbraun anbraten, Dill unterheben. Gnocchi mit der Sauce, einem Klecks Schmand und Salat anrichten.