



Gnocchipfanne mit Speck und Roter Bete

dazu gemischter Salat mit Birne



20-30min



3-4 Personen

Heute schicken wir dir alles, was du für eine megaleckere Gnocchipfanne mit knusprig gebratenem Speck und aromatischer Rote Bete benötigst. Serviert wird unsere farbenfrohe Köstlichkeit mit einem feinen Crème-fraîche-Dip mit Schnittlauch und einem knackig-leichten Beilagensalat mit Birne. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Rote Bete, vorgegart
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 1kg Gnocchi ¹
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 2 Birnen
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

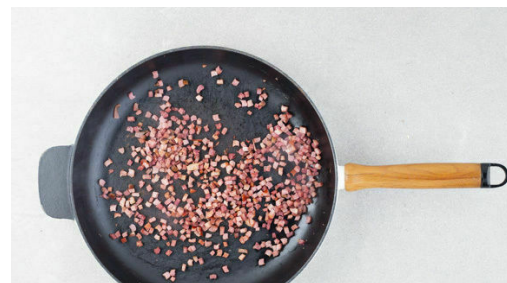
Nährwertangaben pro Portion

Energie 886kcal, Fett 43.3g, Kohlenhydrate 97.7g, Eiweiß 25.2g



1. Rote Bete schneiden

Die **Rote Bete** in 1-2cm große Stücke schneiden.



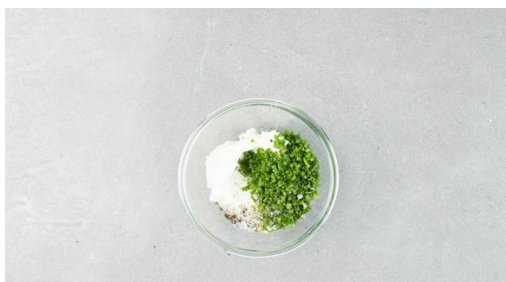
2. Speck braten

Die **Speckwürfel** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.



4. Dip anrühren

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit der **Crème fraîche** und ggf. etwas Wasser zu einem cremigen **Dip** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Salat vorbereiten

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig, dem **Senf** sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Rote Bete** und die **Speckwürfel** unter die **Gnocchi** mengen und 3-5Min. erwärmen. Den **Salat** und die **Birnen** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Gnocchipfanne** mit einem Klecks **Crème-fraîche-Dip** anrichten und mit dem **Salat** servieren.