



Scaloppine alla siciliana

mit gebratenen Salbei-Gnocchi



20-30min



3-4 Personen

Für dieses Gericht werden die Schweinesteaks kurz in der Pfanne angebraten und anschließend in einer würzigen Paprika-Tomaten-Sauce mit Oliven gegart. Die dazu servierten Gnocchi werden mit frischem Salbei knusprig gebraten. Ganz viel Geschmack und Aroma bei kompromisslos schneller Feierabendküche!

Was du von uns bekommst

- 2 gelbe Paprika
- 250g Kirschtomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung schwarze Oliven
- 2 Packungen Schweinerückensteak
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 1kg Gnocchi ¹
- 10g Salbei

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

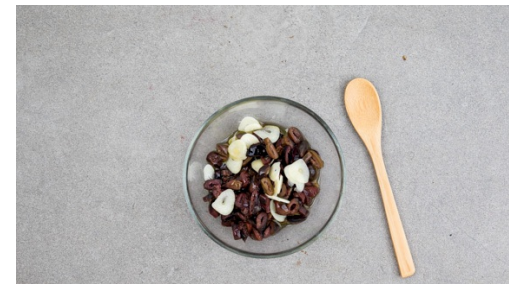
Nährwertangaben pro Portion

Energie 816kcal, Fett 30.0g, Kohlenhydrate 93.2g, Eiweiß 42.5g



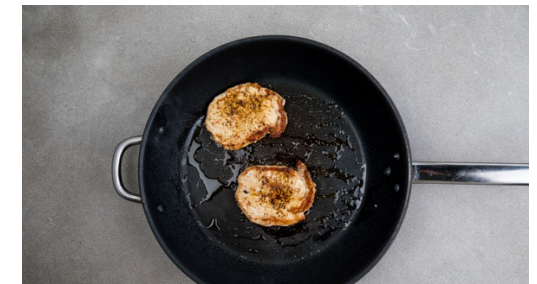
1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



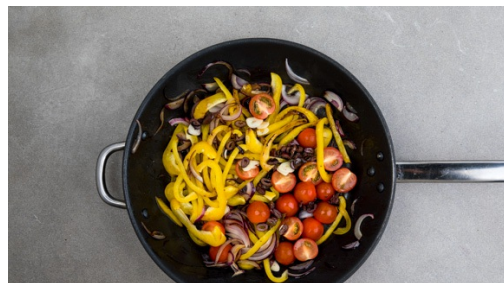
2. Oliven vorbereiten

Die **Oliven** in Ringe schneiden und mit dem **Knoblauch** und 2TL Olivenöl verrühren.



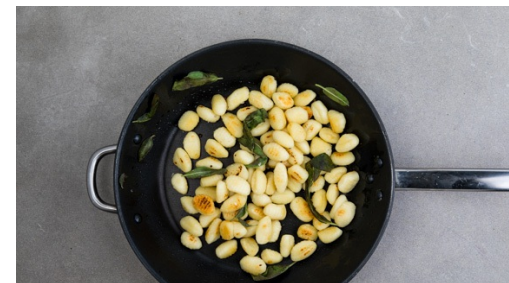
3. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **½ der Gewürzmischung** mit 2TL Olivenöl verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



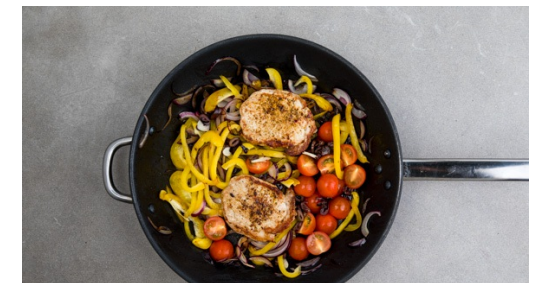
4. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die **Tomaten** und die **Oliven-Knoblauch-Mischung** dazugeben und 2Min. mitbraten.



5. Gnocchi anbraten

In einer zweiten großen Pfanne die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldgelb anbraten. Währenddessen die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und während der letzten 1-2Min. mitbraten. Die **Salbei-Gnocchi** mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Gemüse abschmecken

Das **Fleisch samt ausgetretenen Säften** zum **Gemüse** in die Pfanne geben, die Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren und das **Fleisch** 3-5Min. erwärmen. Das **Gemüse** mit der **restlichen Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem **Fleisch** und den **Salbei-Gnocchi** anrichten und servieren.