



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 Kartoffel-Erbsen-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
- 800g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

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



4. Zitrone vorbereiten

2. Gnocchi anbraten

5. Sauce einkochen

3. Zucchini mitbraten

6. Gnocchi fertigstellen

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning