

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 schwarzen 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

• 1

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

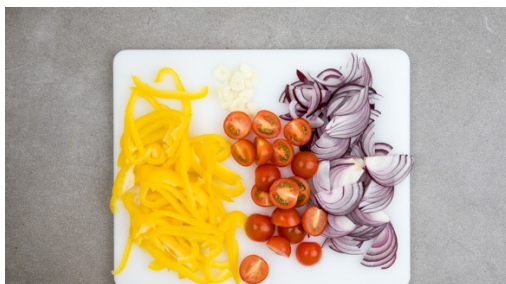
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

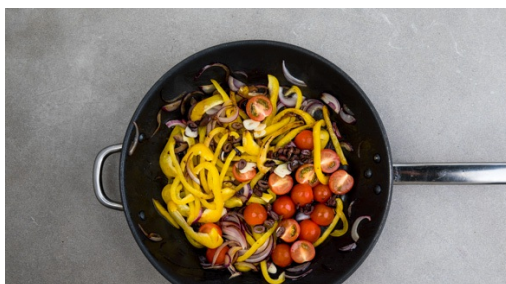
Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 97.1g, Eiweiß 44.9g



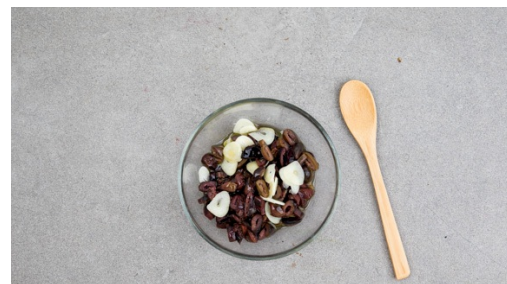
1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



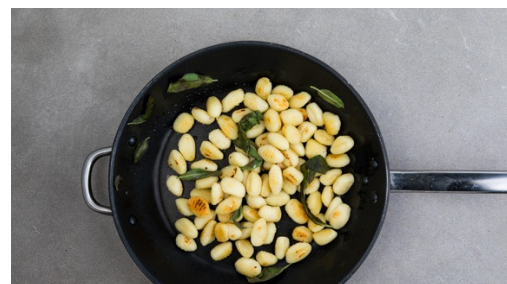
4. Gemüse braten

In derselben Pfanne die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit 1-2EL Olivenöl bei hoher Hitze für 2-3Min. scharf anbraten. Die **Kirschtomaten** und die **Oliven-Knoblauch-Mischung** hinzugeben und weitere 2Min. braten.



2. Oliven schneiden

Die **1/2 der Oliven** in Ringe schneiden und mit dem **Knoblauch** und 1-2TL Olivenöl verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch **alle Oliven** verwenden.



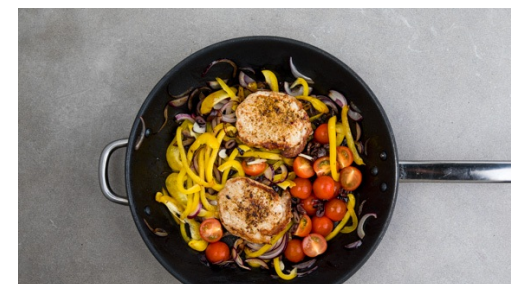
5. Gnocchi anbraten

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



3. Fleisch zubereiten

1TL Öl mit der **1/2 der Gewürzmischung** verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. 1EL Öl in einer großen Pfanne bei höchster Stufe erhitzen und das **Fleisch** darin 2-4Min. scharf anbraten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Gemüse abschmecken

Das **Fleisch samt ausgetretenem Saft** zum **Gemüse** geben, die Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren und das **Fleisch** ca. 3-5Min. im **Gemüse** erwärmen. Das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und der restlichen **Gewürzmischung** abschmecken und mit den **Salbei-Gnocchi** servieren.