



## Scaloppine alla siciliana

mit gebratenen Salbei-Gnocchi



20-30min



2 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

- 1 gelbe Paprika
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung schwarze Oliven
- 2 Schweinerückensteaks
- 1 Päckchen italienische Gewürzmischung
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 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.

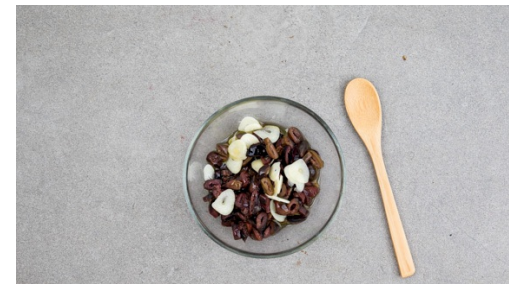
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 827kcal, Fett 29.7g, Kohlenhydrate 95.0g, Eiweiß 43.1g



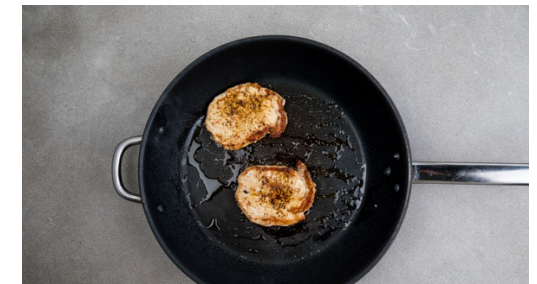
### 1. Gemüse schneiden

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



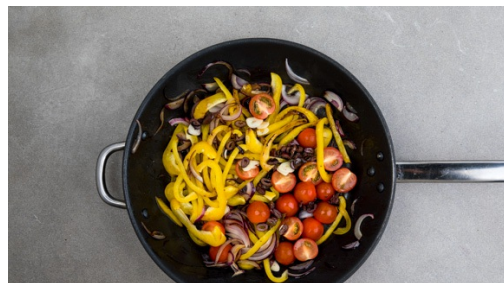
### 2. Oliven vorbereiten

Die **½ der Oliven** in Ringe schneiden und mit dem **Knoblauch** und 1TL Olivenöl verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Oliven** verwenden.



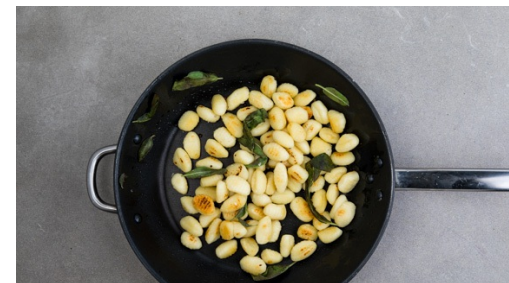
### 3. Fleisch braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **½ der Gewürzmischung** mit 1TL 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.



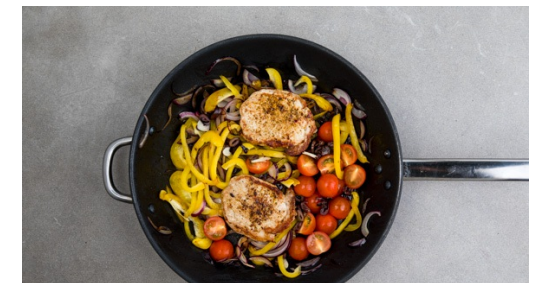
### 4. Gemüse braten

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 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 6-8Min. goldgelb anbraten. Währenddessen die **½ der Salbeiblätter oder mehr** 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.