



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!

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

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- 2 große Pfannen

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

Energie 822kcal, Fett 30.1g,
Kohlenhydrate 94.6g, Eiweiß 42.5g



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.



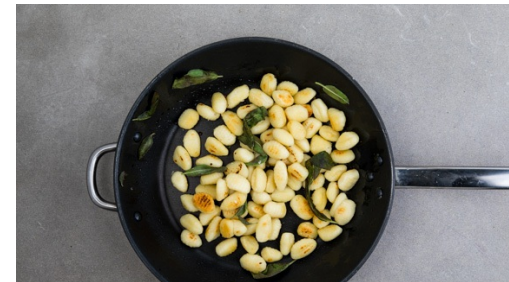
Die **Oliven** in Ringe schneiden und mit dem **Knoblauch** und 2TL Olivenöl verrühren.



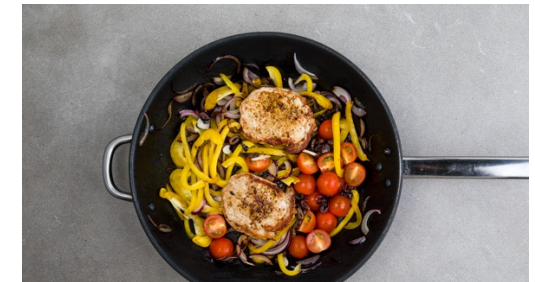
Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die **½ der Gewürzmischung** mit 2TL Olivenöl verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller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



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.



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.



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.