MARLEY SPOON

Superfix V: Köstliche Garnelen-Gnocchi

mit cremiger Tomatensauce und Zucchini

ca. 20min 2 Personen

Du bist auf der Suche nach einem Rezept, das alle kleinen und großen Tischkameraden satt und glücklich macht? Mit diesem leckeren Gnocchigericht gelingt dir das lässig! Die saftigen Garnelen in der wunderbar cremigen Tomatensauce sind schon eine Klasse für sich. Dazu gibt es hauchdünne, roh marinierte Zucchinischeiben. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 400g Kartoffel-Erbsen-Gnocchi [1]
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thai-Chilischote
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 1 Zucchini
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut [3]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp
Für weniger Schärfe die Kerne der Chilischote entfernen.

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Krebstiere (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 759kcal, Fett 31.0g, Kohlenhydrate 91.7g, Eiweiß 29.3g

1. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Tomaten** würfeln. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.

2. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze 1–2Min. braten. Den **Knoblauch** und die **½ der Chili oder mehr nach Geschmack** dazugeben und ca. 30Sek. mitbraten. Die **Tomaten** unterrühren und ca. 2Min. braten, dann die Hitze reduzieren und die **Crème fraîche** unterrühren. Die **Sauce** ca. 6Min. leicht einköcheln lassen.

3. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2–3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

4. Zucchini vorbereiten

Die **Zucchini** mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden, den weichen Kern aussparen. Die **Zucchinistreifen** mit **1EL Zitronensaft**, 1TL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

5. Garnelen garen

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, in die **Sauce** geben und 3–4Min. mitköcheln, bis sie rosa und gar sind.

6. Gnocchi untermengen

Die **Sauce** mit **1EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** untermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** zugeben, bis alle **Gnocchi** gleichmäßig von **Sauce** bedeckt sind. Die **Gnocchi** mit den **Zucchinistreifen** anrichten und servieren.

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**