



Zucchinipfanne mit Kartoffel-Erbsen-Gnocchi

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

- ## Was du zu Hause benötigst

- ## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchendreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 665kcal, Fett 23.1g,
Kohlenhydrate 90.7g, Eiweiß 21.9g



Die **Zucchini** grob raspeln, mit 1TL Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen. Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



Ca. die **½ der Zitronenschale** abreiben,
dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte**
auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten
schneiden.



Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten.



Den **Zucchini-Gnocchi-Mix** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Zitronenschale** und die **Crème fraîche** zugeben und die **Sauce** 1-2Min. sanft köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit der **Sauce** bedeckt ist.



Die **Zucchini** in einem Sieb oder Geschirrtuch gut auswringen, mit den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** zu den **Gnocchi** geben und 3-4Min. mitbraten.



¾ der Kirschtomaten und des Basilikums unterheben und die **Sauce** mit dem **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** fein reiben, dann die **Gnocchi-Zucchini-Pfanne** mit dem **Käse** bestreuen. Mit den **restlichen Kirschtomaten und dem Basilikum** sowie den **Zitronenspalten** garnieren und servieren.