



## Knusprig gebackene Gnocchi

mit gegrillter Paprika und Petersilie

30-40Min. 2 Personen

Ein Gericht, mit dem du dir den Frühling an den Esstisch holst. Die knusprig gebackenen Kartoffelklößchen mit gegrillter Paprika und frischem Babyspinat in einer sahnigen Crème-fraîche-Sauce mit frischen Kräutern sind einfach der Hit!

## Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Packung gegrillte Paprika
- 50g frisches Basilikum, Schnittlauch & Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 810.0kcal, Fett 39.4g, Eiweiß 18.6g, Kohlenhydrate 93.4g



**1. Gnocchi backen**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, gleichmäßig verteilen und 20-25Min. rösten, bis die **Gnocchi** goldgelb und gar sind.



**4. Zitrone vorbereiten**

Die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren. Die **abgeriebene Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



**2. Paprika mitbacken**

Die **gegrillte Paprika** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Nach 15Min. Backzeit zu den **Gnocchi** in den Ofen geben und mitbacken.



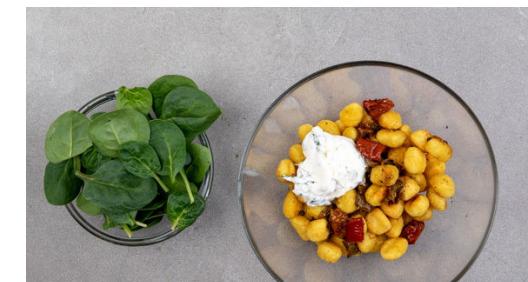
**3. Kräuter hacken**

Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** ebenfalls grob hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



**5. Crème fraîche würzen**

Die **Crème fraîche** mit dem **Basilikum**, der **Petersilie**, dem **Schnittlauch**, **1-2EL Zitronensaft** und **1-2TL Zitronenabrieb** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Gnocchi fertigstellen**

Die **Gnocchi** und die **Paprika** nach Ende der Backzeit mit dem **Spinat** vermengen. Die **Crème-fraîche-Kräuter-Creme** darüber verteilen und die **Gnocchi** mit den Zitronenspalten servieren.