



Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Sauerrahmdip und Salat



ca. 20min



2 Personen

Das steht in Nullkommanix auf dem Tisch! Die Gnocchi werden in der Pfanne goldbraun angebraten und mit einer herzhaft-würzigen Paprika-Tomaten-Sauce mit viel frischem Dill, einem Sauerrahmdip und knackigem Salat mit Lauchzwiebeln serviert. Lecker!

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 5g frischer Dill
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Becher saure Sahne ⁷
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- 2 große Pfannen
- Sieb

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

Kalorien 800.0kcal, Fett 28.1g, Eiweiß 18.2g, Kohlenhydrate 108.2g



1. Paprika schneiden

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



2. Dill hacken

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen. Einige Triebe als Garnitur aufheben, den **restlichen Dill** hacken.



3. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. unter Rühren anbraten, bis das **Gemüse** weich ist. Ggf. etwas Wasser zugeben. Das **Gemüse** mit dem **Gulaschgewürz** sowie Salz und Pfeffer würzen.



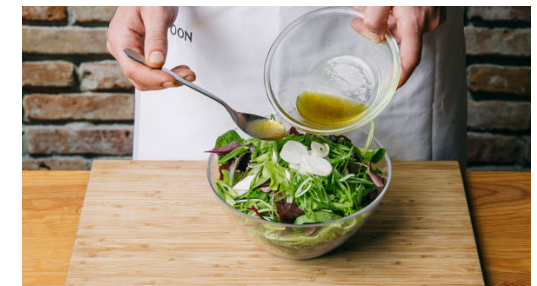
4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. von allen Seiten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Tomaten zugeben

Währenddessen den **gehackten Dill** und die **gehackten Tomaten** zum **Paprika-Zwiebel-Gemüse** geben und alles 8-10Min. bei mittlerer Hitze sanft einkochen lassen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **saure Sahne** mit etwas Salz und Pfeffer glatt rühren.



6. Salat zubereiten

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Für die **Vinaigrette** 1 EL Olivenöl, 1 EL Essig, Salz und Pfeffer verrühren und den **Salat** mit den **Lauchzwiebeln** und der **Vinaigrette** vermengen. Die **Gnocchi** mit dem **Paprika-Zwiebel-Gemüse**, dem **Salat** und einem Klecks **Sauerrahmdip** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und servieren.