



Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Crème fraîche und Salat



ca. 20min



2 Portionen

Heute steht das Essen 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 Klecks Crème fraîche und knackigem Salat mit Lauchzwiebeln serviert. Lecker!

- 1 Paprika
- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 10g Dill
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 500g Gnocchi ¹
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Lauchzwiebel
- 50g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- 2 große Pfannen

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 836kcal, Fett 36.5g,
Kohlenhydrate 106.0g, Eiweiß 20.4g



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



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Einige **Dillspitzen** für die Garnitur beiseitelegen.



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. Die **½ des Gulaschgewürzes** hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Gulaschgewürz** verwenden.



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



Währenddessen den **geschnittenen Dill** und die **gehackten Tomaten** zum **Paprika-Zwiebel-Gemüse** geben und alles bei mittlerer Hitze in 8-10Min. sanft einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Crème fraîche** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. 1EL Olivenöl mit ½EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Salat** und den **Lauchzwiebeln** vermengen. Die **Gnocchi** mit dem **Paprika-Zwiebel-Gemüse**, dem **Salat** und einem Klecks **Crème fraîche** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und servieren.