



Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Crème fraîche und Salat



ca. 20min



3-4 Personen

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!

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1 Zwiebel
- 10g Dill
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Lauchzwiebel
- 100g gemischter Salat

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- 2 große Pfannen

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 27.0g,
Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 18.9g



1. Paprika schneiden

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



2. Zwiebel & Dill schneiden

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



3. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5–6Min. unter Rühren anbraten, bis das **Gemüse** weich ist. Ggf. etwas Wasser zugeben. Das **Gulaschgewürz** hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Sauce kochen

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.



6. Salat zubereiten

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.
2EL Olivenöl mit 1EL Essig und je 1 kräftigen
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.