



Gnocchipfanne mit Speck und Roter Bete

dazu gemischter Salat



20-30min



2 Personen

Heute schicken wir dir alles, was du für eine megaleckere Gnocchipfanne mit knusprig gebratenem Speck benötigst. Während die Rote Bete im Ofen gart, bereitest du fix den cremigen Dip aus Frischkäse und Schnittlauch sowie einen knackig-leichten Beilagensalat zu. Schon ist dein Abendessen fertig. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Rote Beten
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 500g Gnocchi ¹
- 10g frischer Schnittlauch
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

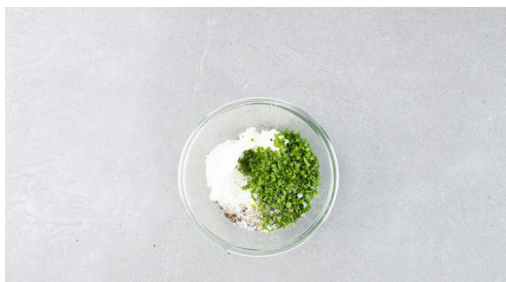
Nährwertangaben pro Portion

Energie 965kcal, Fett 50.5g, Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 28.4g



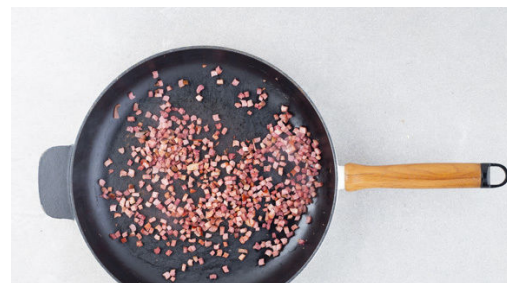
1. Rote Bete backen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Rote Bete** schälen und in 1-2cm große Stücke schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Handschuhen und Schürze arbeiten. Die **Rote Bete** auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit 1EL Olivenöl und Salz vermengen, dann verteilen und im Ofen ca. 20Min. backen.



4. Dip anrühren

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und mit dem **Frischkäse** und ggf. etwas Wasser zu einem cremigen **Dip** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Speck braten

Währenddessen die **Speckwürfel** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, dem **Senf** sowie etwas Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren und mit dem **Salat** vermengen.



3. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Gnocchi** mit den **Rote-Bete-Würfeln** und dem **Speck** mischen, mit einem Klecks **Frischkäse-Schnittlauch-Dip** anrichten und mit dem **Salat** servieren.