



Gnocchipfanne mit Speck und Roter Bete

dazu gemischter Salat



20-30min



3-4 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!

- 3 Rote Beten
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 1kg Gnocchi ¹
- 10g frischer Schnittlauch
- 2 Packungen Frischkäse ⁷
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf

¹⁰

- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Sparschäler

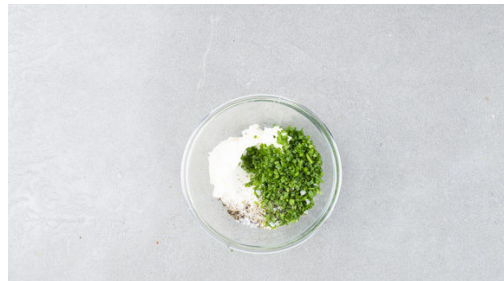
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 33.4g,
Kohlenhydrate 93.7g, Eiweiß 29.5g



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 1-2EL Olivenöl und Salz vermengen, dann verteilen und im Ofen ca. 20Min. backen.



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



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



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



Die **Gnocchi** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.



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