



Gnocchi-Pfanne im Fajita-Style

mit bunter Paprika und Lauchzwiebeln



ca. 25min



2 Portionen

Was gehört zu Fajitas wie leckeres Essen zu Marley Spoon? Richtig: gebratene Paprikastreifen und eine tolle Würze. Die verpacken wir aber nicht klassisch in Tortillawraps, sondern wir sind heute mal wieder kreativ – es gibt nämlich eine köstliche Tomatensauce im Fajita-Style mit wunderbar samtigen Gnocchi, Lauchzwiebeln und frisch geriebenem Käse. Klingt gut? Ist es auch, also unbedingt probieren!

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi ²
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 22.3g, Kohlenhydrate 102.4g, Eiweiß 23.3g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **weißen** und den **grünen Teil** der **Lauchzwiebeln** getrennt in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



4. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** und die **½ der Gewürzmischung** (oder mehr nach Geschmack) zugeben und 1-2Min. duftend anrösten. Mit 1TL Essig ablöschen, dann die **Tomatensauce**, **⅔ des Käses**, **50ml Kochwasser** und 1TL Honig zufügen und gleichmäßig einrühren. Je nach gewünschter Konsistenz esslöffelweise mehr **Kochwasser** zugeben.



2. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. **100ml Kochwasser** abschöpfen, die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Gnocchi** gleichmäßig unter die **Sauce** heben und mit Salz, Pfeffer oder mehr **Gewürzmischung** abschmecken. Die **Gnocchi Fajita-Style** mit dem **restlichen Käse** und den **grünen Lauchzwiebeln** bestreuen und servieren.



3. Gemüse braten

Die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. Die **weißen Lauchzwiebeln** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Den **Käse** fein reiben.



6. Pikante Details

Wer es gern ein bisschen schärfer mag, kann um etwas frische, in Ringe geschnittene Chili oder um ein paar getrocknete Chiliflocken ergänzen, um dem Gericht noch mehr Komplexität zu geben.