



Deftige Gnocchipfanne mit Speck

und cremiger Paprika-Lauch-Sauce



ca. 25min



2 Portionen

Gnocchi sind zwar schwierig auszusprechen, aber super einfach zuzubereiten – deshalb experimentieren wir sehr gerne damit herum. Unsere heutige Idee beinhaltet knusprig-salzigen Speck und eine cremige Sauce mit Lauch und Paprika. Und wer hätte es gedacht: Passt perfekt! Wenn du jetzt auch Lust auf einen Teller wohliges Soulfood hast, dann ran an den Herd – guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1 Becher Crème fraîche²
- 1 Pck. Speckwürfel
- 500g Gnocchi¹

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Butter²
- Salz und Pfeffer

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- große Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 971kcal, Fett 53.6g, Kohlenhydrate 95.1g, Eiweiß 25.5g



1. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. 1EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen lassen und den **Lauch** darin 2-3Min. anbraten, bis er weicher wird.



4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** einrühren und 3-4Min. erwärmen. Je nach gewünschter Konsistenz 50-100ml Wasser zugeben, um die **Sauce** zu verdünnen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zum **Lauch** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten.



5. Gnocchi & Speck braten

Den **Speck** und die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in 4-6Min. goldbraun braten. Die **cremige Paprika-Lauch-Sauce** auf den **Bacon-Gnocchi** anrichten und servieren.



3. Knoblauch mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit der **Gewürzmischung** in die Pfanne geben und 30Sek.-1Min. duftend anbraten.



6. Grüne Garnitur

Heute geht es bei uns schön cremig und lecker-würzig zu. Wer seine Gnocchi gern mit etwas Frische ausbalancieren möchte, schneidet etwas Petersilie klein und garniert das Gericht damit.