



## Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Crème fraîche und Salat



ca. 20min



4 Portionen

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!



## Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Paprika
- 1 Zwiebel
- 10g Dill
- 1 Pck. Gulaschgewürz
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche <sup>2</sup>
- 1 Lauchzwiebel
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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 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.