



## Gnocchi-Pfanne im Fajita-Style

mit bunter Paprika und Lauchzwiebeln



ca. 25min



4 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 würzigem Käse. Klingt gut? Ist es auch, also unbedingt probieren!

## Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 2 Paprika
- 2 Paprika
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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.

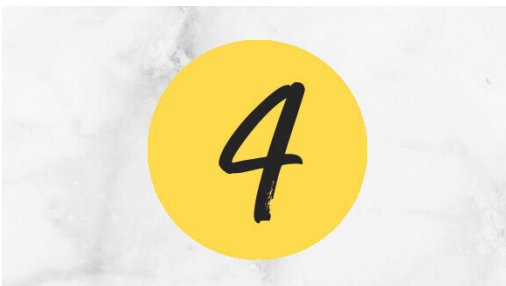
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 689kcal, Fett 20.9g, Kohlenhydrate 101.9g, Eiweiß 21.3g



### 1. Gemüse schneiden

In einem großen 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.



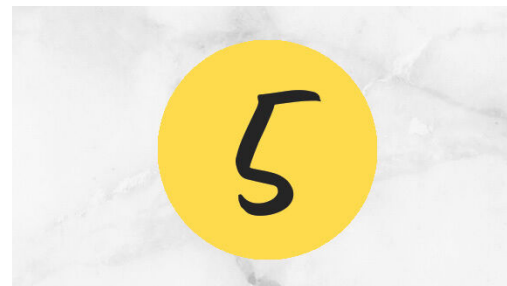
### 4. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** und die **½ der Gewürzmischung** (oder mehr nach Geschmack) zugeben und 1-2Min. duftend anrösten. Mit 2TL Essig ablöschen, dann die **Tomatensauce, ⅔ des Käses, 100ml Kochwasser** und 2TL 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. **200ml Kochwasser** abschöpfen, die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



### 5. Gnocchi unterheben

Die **Gnocchi** gleichmäßig unter die **Sauce** heben und mit Salz, Pfeffer oder mehr **Gewürzmischung** abschmecken.



### 3. Gemüse braten

Die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 5Min. anbraten, dabei gelegentlich rühren. Die **weißen Lauchzwiebeln** zugeben und ca. 1Min. mitbraten.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi Fajita-Style** mit dem **restlichen Käse** und den **grünen Lauchzwiebeln** bestreuen und servieren.