



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 ¹
- 2 Paprika
- 2 Paprika
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

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.