



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

Was du von uns bekommst

- 500g Gnocchi ¹
- 1 Paprika
- 1 Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tomatensauce mit Basilikum
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 710kcal, Fett 22.3g, Kohlenhydrate 102.3g, Eiweiß 22.9g



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.



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.



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.



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.



5. Gnocchi unterheben

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



6. Anrichten und servieren

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

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**