MARLEY SPOON

Salat mit Speck und knusprigen Gnocchi

mit frischem Spinat und Paprika

ca. 25min 4 Portionen

Wer hätte gedacht, dass Gnocchi sich als goldbraunes Extra im Salat so gut eignen? Wir haben das schon vermutet und wollten es daher unbedingt ausprobieren. Und siehe da: Es hat sich gelohnt! Die knusprig gebratenen Gnocchi geben dem knackigen Salat aus Spinat und Paprika einen reichhaltigen Touch und machen schön satt, während der Bacon eine angenehme fein-salzige Note ergänzt.

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi [2]
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. Speckwürfel
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 1–2 große Pfannen

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 834kcal, Fett 39.7g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 24.1g

1. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5Min. anbraten. **Tipp:** Teile die **Gnocchi** falls nötig auf zwei Pfannen auf, damit sie gleichmäßig erhitzen. Währenddessen die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2. Fleisch & Zwiebeln braten

Das **Fleisch** und die **Zwiebeln** zu den **Gnocchi** in die Pfanne geben und weitere 3–5Min. braten, bis die **Gnocchi** goldbraun und knusprig sind, dann die Pfanne vom Herd nehmen.

3. Paprika schneiden

Währenddessen die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.

4. Dressing anrühren

Den **Knoblauch** mit 4EL Mayonnaise, der **Gewürzmischung**, 2EL (Weißwein-)Essig, 2EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.

5. Mischen & servieren

Den **Spinat** und die **Paprika** mit dem **Fleisch**, den **Zwiebeln** und den **Gnocchi** aus der Pfanne vermengen, dann das **Dressing** unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

6. Rohe Kost?

In diesem Rezept bleiben Spinat und Paprika ungekocht und unterstreichen so den Salat-Charakter des Gerichts. Aber wenn du magst, kannst du die beiden natürlich auch für ein paar Minuten mit den anderen Zutaten in der Pfanne anbraten – das sieht dann weniger nach Salat aus, schmeckt aber auch sehr lecker!

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**