



Gnocchipfanne mit Speck und Roter Bete

dazu gemischter Salat mit Birne



ca. 20min



4 Portionen

Heute schicken wir dir alles, was du für eine megaleckere Gnocchipfanne mit knusprig gebratenem Speck und aromatischer Rote Bete benötigst. Serviert wird die farbenfrohe Köstlichkeit mit einem feinen Crème-fraîche-Dip mit Schnittlauch und einem knackig-leichten Beilagensalat mit Birne. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Pck. Speckwürfel
- 1kg Gnocchi ¹
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 2 Birnen
- 100g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 2TL körniger Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

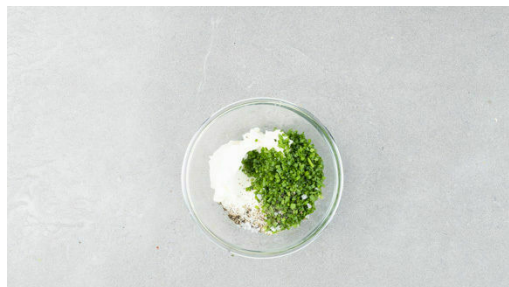
Nährwertangaben pro Portion

Energie 924kcal, Fett 44.5g,
Kohlenhydrate 103.9g, Eiweiß 24.9g



1. Rote Bete schneiden

Die **Rote Bete** in 1-2cm große Stücke schneiden. Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen.



4. Dip anrühren

Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden und mit der **Crème fraîche** sowie ggf. etwas Wasser zu einem cremigen **Dip** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Speck braten

Die **Speckwürfel** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett in 2-3Min. knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat vorbereiten

2EL Olivenöl, 1EL Essig, 2TL körnigem Senf verrühren und das **Dressing** mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Birne** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



3. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5-8Min. goldbraun braten. Mit Salz würzen.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Rote Bete** und die **Speckwürfel** unter die **Gnocchi** mengen und 3-5Min. erwärmen. Den **Salat** und die **Birnen** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Gnocchipfanne** mit einem Klecks **Crème-fraîche-Dip** anrichten und mit dem **Salat** servieren.