



Gnocchipfanne mit Speck und Roter Bete

dazu gemischter Salat mit Birne



20-30min



3-4 Personen

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

- 2 Packungen Rote Bete, vorgegart
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 1kg Gnocchi ¹
- 10g Schnittlauch
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 2 Birnen
- 1 Packung gemischter Salat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne

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

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 886kcal, Fett 43.3g,
Kohlenhydrate 97.7g, Eiweiß 25.2g



Die **Rote Bete** in 1-2cm große Stücke schneiden.



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



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



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



Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig, dem **Senf** sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Die **Birnen** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



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.