



## Gnocchipfanne mit Speck und Roter Bete

dazu gemischter Salat mit Birne



20-30min



2 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!



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Rote Bete, vorgegart
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 10g Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 1 Birne
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne

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

## Allergene

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

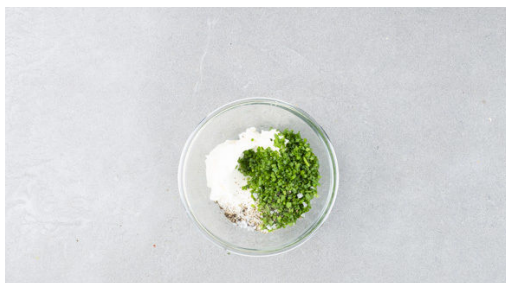
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 931kcal, Fett 43.8g,  
Kohlenhydrate 104.9g, Eiweiß 27.1g



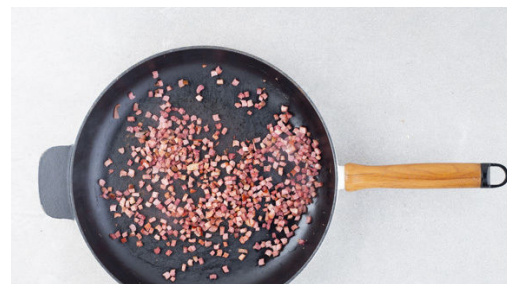
## 1. Rote Bete schneiden

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



#### 4. Dip anrühren

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.



## 2. Speck braten

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



## 5. Salat vorbereiten

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2TL Essig, der **1/2 des Senfs** sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer ein **Dressing** anrühren. Die **Birne** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.



### 3. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. goldbraun anbraten. 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.