MARLEY SPOON



Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomaten und Basilikum

20-30min 4 Portionen

Heute haben wir ein schnelles und unkompliziertes Pfannengericht für dich: Die knusprig angebratenen Gnocchi werden mit geriebener Zucchini und einer cremig-feinen Sauce mit erfrischender Zitrone, Kirschtomaten und Basilikum serviert. Wenig Aufwand, viel Geschmack!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 500g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Basilikum
- 1kg Gnocchi [1]
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche [2]
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt [2]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

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

Kann Spuren enthalten von: Eier, Senf

Nährwertangaben pro Portion
Energie 647kcal, Fett 20.8g, Kohlenhydrate 94.5g, Eiweiß 21.1g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** grob raspeln, mit 1TL Salz vermengen und ca. 5Min. ziehen lassen. Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden.



2. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 2–3Min. anbraten.



3. Zucchini mitbraten

Die **Zucchiniraspel** in einem Sieb oder Geschirrtuch gut auswringen, mit den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** zu den **Gnocchi** geben und 3–4Min. mitbraten.



4. Zitrone vorbereiten

Ca. die **½ der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



5. Sauce einkochen

Den **Zucchini-Gnocchi-Mix** mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die **Zitronenschale** und die **Crème fraîche** zugeben und die **Sauce** 1–2Min. sanft köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig mit der **Sauce** bedeckt ist.



6. Gnocchi fertigstellen

¾ der Kirschtomaten und des Basilikums unterheben und die **Sauce** mit dem **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** fein hacken, dann die **Gnocchi-Zucchini-Pfanne** mit dem **Käse** bestreuen. Mit den **restlichen Kirschtomaten und dem Basilikum** sowie den **Zitronenspalten** garnieren 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**