



## Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Crème fraîche und Salat



ca. 20min



2 Personen

Das steht in Nullkommanix auf dem Tisch! Die Gnocchi werden in der Pfanne goldbraun angebraten und mit einer herzhaft-würzigen Paprika-Tomaten-Sauce mit viel frischem Dill, einem Klecks Crème fraîche und knackigem Salat mit Lauchzwiebeln serviert. Lecker!



## Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 10g Dill
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne oder Wok
- große Pfanne

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 831kcal, Fett 36.5g, Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 20.1g



### 1. Paprika schneiden

Die **rote und die gelbe Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



### 2. Dill schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Einige **Dillspitzen** für die Garnitur beiseitelegen.



### 3. Gemüse braten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. unter Rühren anbraten, bis das **Gemüse** weich ist. Ggf. etwas Wasser zugeben. Das **Gulaschgewürz** hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



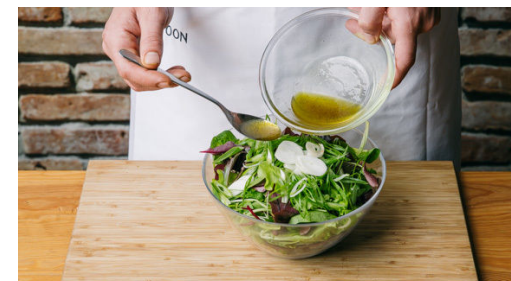
### 4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. von allen Seiten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 5. Tomaten zugeben

Währenddessen den **geschnittenen Dill** und die **gehackten Tomaten** zum **Paprika-Zwiebel-Gemüse** geben und alles bei mittlerer Hitze in 8-10Min. sanft einkochen lassen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Crème fraîche** mit etwas Salz und Pfeffer glatt rühren.



### 6. Salat zubereiten

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. 1EL Olivenöl mit 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Salat** und den **Lauchzwiebeln** vermengen. Die **Gnocchi** mit dem **Paprika-Zwiebel-Gemüse**, dem **Salat** und einem Klecks **Crème fraîche** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und servieren.