



Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Crème fraîche und Salat



ca. 20min



3-4 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

- 2 rote Paprika
- 2 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 10g Dill
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Packungen 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 722kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 101.0g, Eiweiß 18.6g



1. Paprika schneiden

Die **roten und die gelben 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 2EL 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 2EL 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. 2EL Olivenöl mit 1EL Essig sowie je 1 kräftigen 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.