



Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomaten und Basilikum



20-30min



3-4 Personen

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
- 10g Basilikum
- 1kg Gnocchi
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 644kcal, Fett 20.2g, Kohlenhydrate 94.7g, Eiweiß 21.4g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln und mit 1TL Salz vermischt 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.



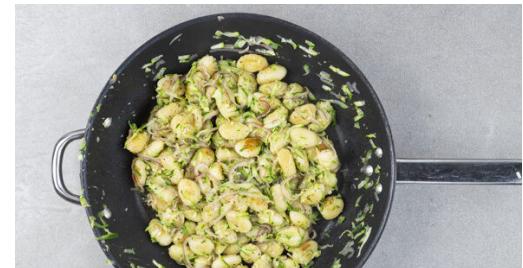
4. Zitrone vorbereiten

Ca. die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten 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.



5. Sauce einkochen

Den **Zucchini-Gnocchi-Mix** mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, dann den **Zitronenabrieb** und die **Crème fraîche** zugeben und die **Sauce** 1-2Min. sanft köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig von **Sauce** bedeckt ist.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Kirschtomaten** und das **Basilikum** untermischen und mit **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** reiben und die **Gnocchi-Zucchini-Pfanne** mit dem **Käse** bestreut und mit den **Zitronenspalten** garniert servieren.