



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!

- 2 Zucchini
- 500g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 3 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Gemüse vorbereiten

4. Zitrone vorbereiten

2. Gnocchi anbraten

5. Sauce einkochen



3. Zucchini mitbraten

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.