



## Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomaten und Basilikum



ca. 20min



2 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

- 1 Zucchini
- 250g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Basilikum
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

## 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 775kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 24.5g



### 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 1EL 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.