

MARLEY SPOON



Knusprige Gnocchi mit Paprika und jungem Pflücksalat

 20-30min  2 Personen

Diese kleinen Kartoffel-Nudeln haben es uns echt angetan. Darum bereiten wir die Gnocchi dieses mal mit einer Sauce aus Paprika, Zwiebeln und Tomate zu. Das gibt eine leichte Süße und hat noch genügend Biss. Dazu gibt es einen Klecks Dip und einen richtig knackigen Salat.

Was du von uns bekommst

- Laszlos Gulaschgewürz
- gewürfelte Tomaten
- Salatmix
- Sauerrahm 7
- Gnocchi Ciemme 1
- Paprika rot
- frischer Dill
- Zwiebel
- Birninessig
- Jungzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

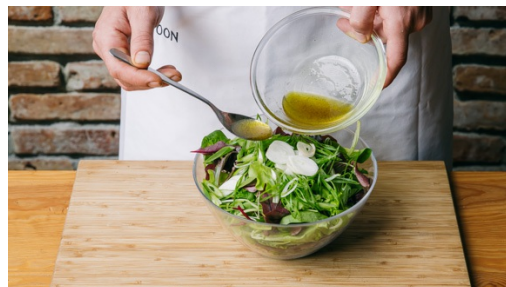
Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 805.0kcal, Fett 28.3g, Eiweiß 18.6g, Kohlenhydrate 108.8g



1. Zwiebeln schneiden

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Dill** ohne die harten Stiele fein hacken, ein paar **Dillspitzen** jedoch für die Garnitur aufheben.



4. Salat zubereiten

Inzwischen den **Salatmix** waschen und abtropfen lassen. **Jungzwiebel** putzen und in feine, schräge Ringe schneiden. Für das Dressing 1-2EL Olivenöl, **Birninessig** und Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, **Salat** und **Jungzwiebeln** damit vermengen.



2. Paprika schneiden

Paprika waschen, der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.



5. Tomaten hinzufügen

Nach 10Min. **gewürfelte Tomaten** und gehackten Dill zum **Paprika-Gemüse** geben und weitere ca. 8-10Min. bei mittlerer Hitze einkochen. Wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



3. Sauce vorbereiten

Große Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen, 1EL Öl, **Hälfte der Gulaschgewürzmischung, Zwiebeln** und **Paprika** zugeben, ca. 10Min. unter Rühren anbraten, dabei etwas Wasser zugeießen, bis **Paprika** und **Zwiebel** weich sind. Salzen und pfeffern.



6. Gnocchi anbraten

Eine zweite Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erwärmen. Die **Gnocchi** ca. 5Min. von allen Seiten goldbraun anbraten. **Halben Becher Sauerrahm** mit etwas Salz und Pfeffer cremig rühren. **Gnocchi** mit der **Sauce**, einem Klecks **Sauerrahm-Dip** und dem **Salat** anrichten und mit übrigem **Dill** bestreuen.