



Goldbraune Gnocchi

mit gebackener roter Rübe und Speck



20-30min



2 Personen

Gnocchis schmecken knusprig angebraten einfach am besten. Besonders wenn es noch eine Portion herzhaften Speck und im Ofen geröstete rote Rüben oben drauf gibt. Serviert wird dann alles mit einem cremigen Dip aus Sauerrahm und frischem Schnittlauch. Einfach gut!

Was du von uns bekommst

- Gnocchi ¹
- rote Rüben
- Alles im Grünen
- Sauerrahm ⁷
- frischer Schnittlauch
- Speckwürfel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 850.0kcal, Fett 35.2g, Eiweiß 30.6g, Kohlenhydrate 98.6g



1. Rote Rüben vorbereiten

Das Backrohr auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **rote Rüben** schälen, dann in ca. 1-2cm Stücke schneiden. Mit etwas Olivenöl, **1EL der Gewürzmischung** und Salz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, gut vermischen und im Ofen ca. 20Min. garen.



4. Schnittlauch schneiden

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen fein schneiden.



2. Speck braten

Inzwischen die **Speckwürfel** in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



5. Dip zubereiten

3/4 vom Schnittlauch mit dem **Sauerrahm** und ggf. etwas Wasser cremig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gnocchi braten

In der Pfanne nun 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und **Gnocchi** darin ca. 5-8Min. knusprig braten. Mit Salz würzen.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Gnocchi** nun mit den **roten Rüben** und dem **Speck** vermischen und mit dem **Dip** toppen. Der übrige **Schnittlauch** wird über das fertige Gericht gestreut.