



Knusprige Gnocchi

mit gegrillter Paprika und Kräutern



30-40Min.



3-4 Personen

Diese knusprigen Kartoffelklößchen sind der Hit! Die passen nämlich super zu saftig-gegrillter Paprika und frischem Baby-Spinat. Dazu gibt es noch eine herbe Kräuter-Creme, die den Frühling mit ins Esszimmer holt.

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- Frische Petersilie
- Frischer Basilikum
- 4 rote Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluftfunktion
- Backpapier
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 650.0kcal, Fett 22.6g, Eiweiß 13.0g, Kohlenhydrate 89.2g



1. Paprika schneiden

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Paprika** entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



2. Gnocchi grillen

Nun die **Gnocchi** und die **Paprika** auf je ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und beides mit 1-2EL Olivenöl mischen, **Paprika** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beides im Ofen für ca. 20-25Min. rösten, bis die **Gnocchi** goldgelb sind und die **Paprika** gar ist. Zur Hälfte der Garzeit die Bleche einmal tauschen.



3. Kräuter schneiden

Inzwischen den **Basilikum** und die **Petersilie** in feine Streifen schneiden. **Knoblauch** schälen, dann fein hacken oder fein reiben.



4. Zitrone schneiden

Die **Schale einer halben Zitrone** abreiben und entsaften, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden.



5. Crème mischen

Nun den **Basilikum** mit der **Hälfte der Petersilie**, der **Hälfte des Knoblauchs** (je nach Geschmack weniger oder mehr verwenden), **Crème fraîche**, **1-2TL Zitronenabrieb** und **1-2TL Zitronensaft** mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spinat untermischen

Nach Ende der Backzeit die **Gnocchi** mit den **Paprika**, der **restlichen Petersilie** und der **Kräuter-Crème** mischen, anschließend den **Spinat** unterheben und die **Zitronenspalten** dazu servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**