

MARLEY SPOON



Goldbraune Gnocchi

mit gebackener roter Rbe und Speck

 20-30min  4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 780.0kcal, Fett 28.9g, Eiweiß 28.6g, Kohlenhydrate 96.5g



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, mit 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 2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **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.