



## Knusprige Gnocchi

mit gegrillter Paprika und Kräutern



30-40Min.



2 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 <sup>7</sup>
- 1 Packung Baby Spinat
- Frische Petersilie
- Frischer Basilikum
- 2 rote Paprika
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Gnocchi <sup>1</sup>

## 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 730.0kcal, Fett 32.6g, Eiweiß 13.4g, Kohlenhydrate 85.7g



**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. **Knoblauchzehe** schälen und fein hacken oder fein reiben.



**4. Zitrone schneiden**

Die **Schale einer halben Zitrone** abreiben und entsaften, die **zweite 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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**