

# MARLEY SPOON



## Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Sauerrahmdip und Salat



ca. 20Min.



2 Personen

Das steht in Nullkommanix auf dem Tisch! Die Gnocchi werden in der Pfanne goldbraun angebraten und mit einer herzhaft-würzigen Paprika-Tomaten-Sauce mit viel frischem Dill, einem Sauerrahmdip und knackigem Salat mit Lauchzwiebeln serviert. Lecker!

## Was du von uns bekommst

- 10g frischer Dill
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 50g gemischter Salat
- 2 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 200g saure Sahne <sup>7</sup>
- 500g Gnocchi <sup>1</sup>
- 5g Gulaschgewürz
- 1 Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sieb

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 800.0kcal, Fett 28.1g, Eiweiß 18.2g, Kohlenhydrate 108.2g



**1. Paprika schneiden**

Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



**2. Dill hacken**

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden. Die **Dillspitzen** von den Stängeln zupfen. Ein paar Triebe als Garnitur aufheben, den **restlichen Dill** hacken.



**3. Paprika braten**

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. unter Rühren anbraten, bis das **Gemüse** weich ist. Ggf. etwas Wasser zugießen. Das **Gemüse** mit dem **Gulaschgewürz**, Salz und Pfeffer würzen.



**4. Gnocchi braten**

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. von allen Seiten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.



**5. Tomaten zugeben**

Währenddessen den **gehackten Dill** und die **gehackten Tomaten** zum **Paprika-Zwiebel-Gemüse** geben und 8-10Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **saure Sahne** mit etwas Salz und Pfeffer glatt rühren.



**6. Salat zubereiten**

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Für die **Vinaigrette** 1EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz und Pfeffer verrühren und den **Salat** mit den **Lauchzwiebeln** und der **Vinaigrette** vermengen. Die **Gnocchi** mit dem **Paprika-Zwiebel-Gemüse**, dem **Salat** und einem Klecks **Sauerrahmdip** anrichten, mit dem **restlichen Dill** garnieren und 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**