

MARLEY SPOON



Paprika-Tomaten-Gnocchi

mit Sauerrahmdip und Salat



ca. 20Min.



3-4 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

- 20g frischer Dill
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 100g gemischter Salat
- 3 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 200g saure Sahne ⁷
- 1kg Gnocchi ¹
- 5g Gulaschgewürz
- 2 Zwiebeln

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 720.0kcal, Fett 24.6g, Eiweiß 15.2g, Kohlenhydrate 101.4g



1. Paprika schneiden

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



2. Dill hacken

Die **Zwiebeln** 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.



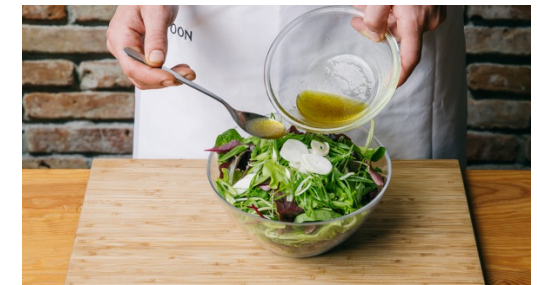
4. Gnocchi braten

Die **Gnocchi** in einer zweiten großen Pfanne mit 1-2EL 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** 1-2EL Olivenöl, 1-2EL 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 an.     **#marleyspooning**