

Id3668 web 860db0c95c0a193b13140085e9c918c7

Scaloppine alla siciliana

mit gebratenen Salbei-Gnocchi



20-30Min.



2 Personen

Für dieses Gericht werden die Schweinesteaks kurz in der Pfanne angebraten und anschließend in einer würzigen Paprika-Tomaten-Sauce mit schwarzen Oliven gegart. Die dazu servierten Gnocchi werden mit frischem Salbei knusprig gebraten. Ganz viel Geschmack und Aroma bei kompromisslos schneller Feierabendküche!

Was du von uns bekommst

- Gnocchi 1
- frischer Salbei
- Kirschtomaten
- gelbe Paprika
- rote Zwiebel
- schwarze Oliven
- Schweinerückensteak
- Knoblauch
- scharfe Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

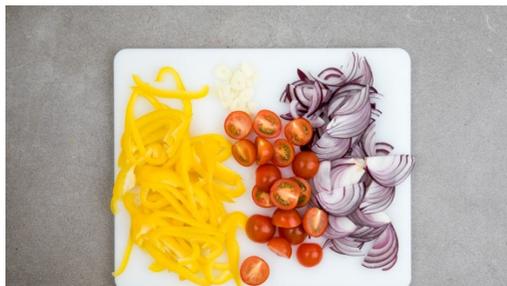
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

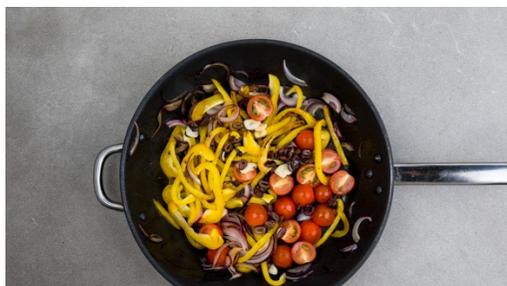
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 925.0kcal, Fett 36.0g, Eiweiß 45.2g, Kohlenhydrate 97.6g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



4. Gemüse braten

In derselben Pfanne die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl bei hoher Hitze für 2-3Min. scharf anbraten. Die **Kirschtomaten** und die **Oliven-Knoblauch-Mischung** hinzugeben und weitere 2Min. braten.



2. Oliven schneiden

Die **Oliven** in Ringe schneiden und mit dem **Knoblauch** und 1-2TL Olivenöl verrühren.



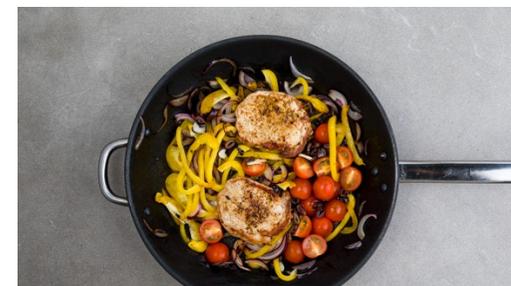
5. Gnocchi anbraten

In einer weiteren großen Pfanne die **Gnocchi** mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6-8Min. goldgelb anbraten. Die **Salbeiblätter** von den Stängeln zupfen und 1-2Min. mitbraten. Die **Salbei-Gnocchi** mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Fleisch zubereiten

1TL Öl mit der **1/2 der Gewürzmischung** verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. 1EL Öl in einer großen Pfanne bei höchster Stufe erhitzen und das **Fleisch** darin 2-4Min. scharf anbraten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



6. Gemüse abschmecken

Das **Fleisch samt ausgetretenem Saft** zum **Gemüse** geben, die Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren und das **Fleisch** ca. 3-5Min. im **Gemüse** erwärmen. Das **Gemüse** mit Salz, Pfeffer und der restlichen **Gewürzmischung** abschmecken und mit den **Salbei-Gnocchi** 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**