

Id3668 web 860db0c95c0a193b13140085e9c918c7

## Scaloppine alla siciliana

mit gebratenen Salbei-Gnocchi



20-30Min.



3-4 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

- frischer Salbei
- Gnocchi <sup>1</sup>
- scharfe Gewürzmischung
- gelbe Paprika
- schwarze Oliven
- rote Zwiebeln
- Knoblauch
- Schweinerückensteak
- Kirschtomaten

## 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.

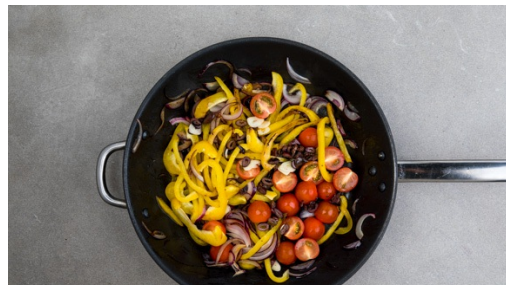
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 870.0kcal, Fett 30.5g, Eiweiß 44.9g, Kohlenhydrate 97.1g



### 1. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebeln** 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.



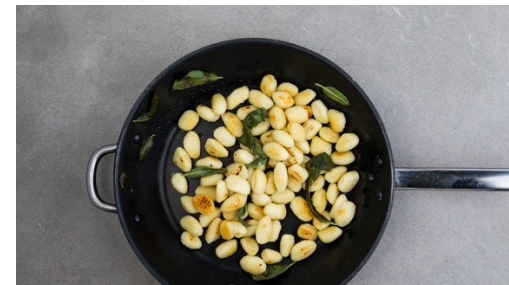
### 4. Gemüse braten

In derselben Pfanne die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit 1-2EL 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 **1/2 der Oliven** in Ringe schneiden und mit dem **Knoblauch** und 1-2TL Olivenöl verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann auch **alle Oliven** verwenden.



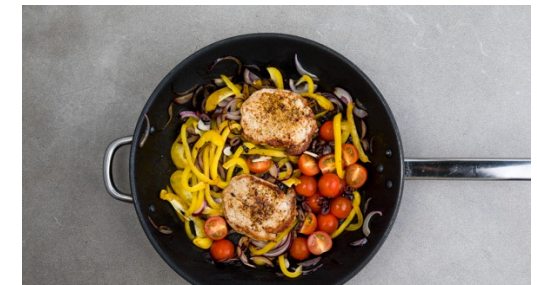
### 5. Gnocchi anbraten

In einer weiteren großen Pfanne die **Gnocchi** mit 1-2EL 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](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**