



Knusprig gebackene Gnocchi

mit gegrillter Paprika und Petersilie



30-40Min.



3-4 Personen

Ein Gericht, mit dem du dir den Frühling an den Esstisch holst. Die knusprig gebackenen Kartoffelklößchen mit gegrillter Paprika und frischem Babyspinat in einer sahnigen Crème-fraîche-Sauce mit frischen Kräutern sind einfach der Hit!

Was du von uns bekommst

- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Packungen gegrillte Paprika
- 50g frisches Basilikum, Schnittlauch & Petersilie
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

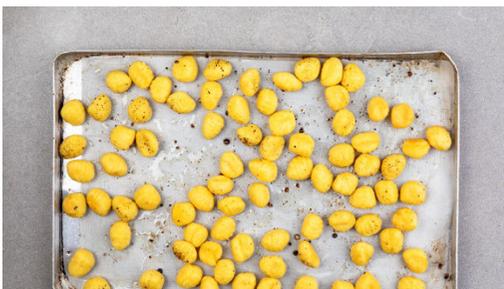
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 690.0kcal, Fett 28.0g, Eiweiß 17.1g, Kohlenhydrate 91.4g



1. Gnocchi backen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gnocchi** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen, gleichmäßig verteilen und 20-25Min. rösten, bis die **Gnocchi** goldgelb und gar sind.



4. Zitrone vorbereiten

Die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren. Die **abgeriebene Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



2. Paprika mitbacken

Die **gegrillte Paprika** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Nach 15Min. Backzeit zu den **Gnocchi** in den Ofen geben und mitbacken.



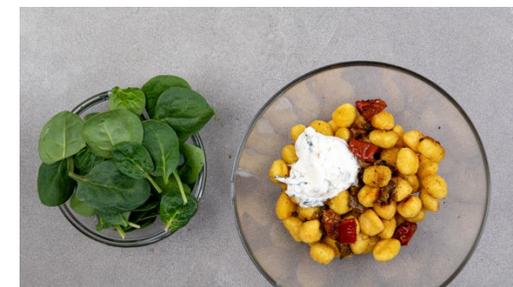
5. Crème fraîche würzen

Die **Crème fraîche** mit dem **Basilikum**, der **Petersilie**, dem **Schnittlauch**, **1-2EL Zitronensaft** und 1-2TL **Zitronenabrieb** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Kräuter hacken

Inzwischen die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** ebenfalls grob hacken. Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Gnocchi** und die **Paprika** nach Ende der Backzeit mit dem **Spinat** vermengen. Die **Crème-fraîche-Kräuter-Creme** darüber verteilen und die **Gnocchi** mit den Zitronenspalten 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**