

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

- 3 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 10g frischer Dill
- 1 Päckchen Gulaschgewürz
- 1kg Gnocchi ¹
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Becher saure Sahne ⁷
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 673.0kcal, Fett 22.2g, Eiweiß 18.3g, Kohlenhydrate 96.5g



1. Paprika schneiden

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



2. Dill hacken

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



3. Gemüse 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 zugeben. Das **Gemüse** mit dem **Gulaschgewürz** sowie Salz und Pfeffer würzen.



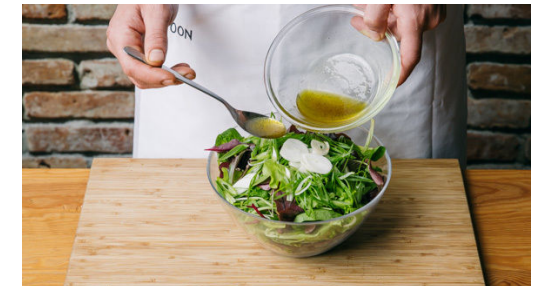
4. Gnocchi braten

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 alles 8-10Min. bei mittlerer Hitze sanft 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.