

MARLEY SPOON



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

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprika
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Päckchen scharfe Gewürzmischung
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 500g Gnocchi ¹
- 5g frischer Salbei

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

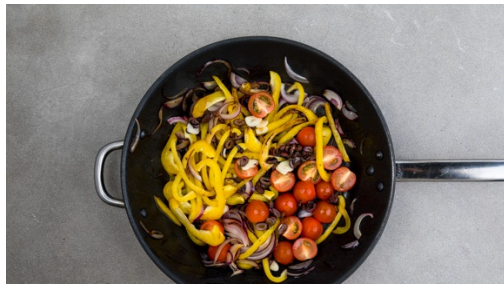
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 897.0kcal, Fett 36.8g, Eiweiß 43.7g, Kohlenhydrate 95.2g



1. Gemüse schneiden

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.



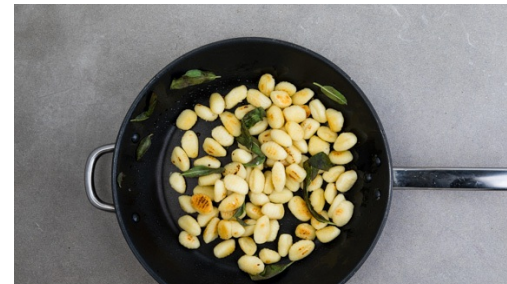
4. Gemüse braten

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



2. Oliven vorbereiten

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.



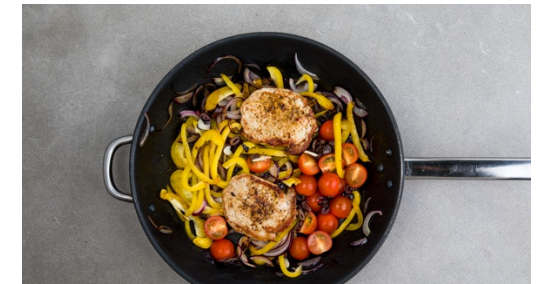
5. Gnocchi anbraten

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



3. Fleisch braten

1TL Olivenöl mit der **1/2 der Gewürzmischung** verrühren und das **Fleisch** damit einreiben. 1EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei höchster Stufe erhitzen und das **Fleisch** darin auf jeder Seite 1-2Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



6. Gemüse abschmecken

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