

# MARLEY SPOON



## 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

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Paprika
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Päckchen scharfe Gewürzmischung
- 1 Packung Schweinerückensteak
- 1kg Gnocchi<sup>1</sup>
- 10g 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.

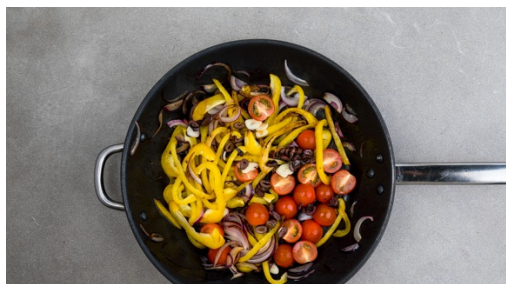
### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 822.0kcal, Fett 29.9g, Eiweiß 42.9g, Kohlenhydrate 93.2g



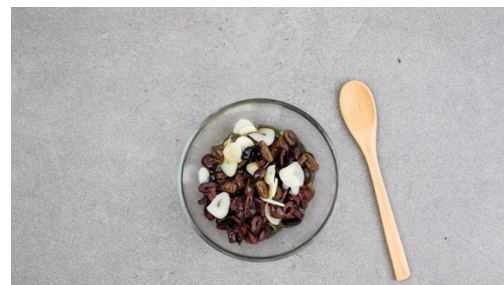
### 1. Gemüse schneiden

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.



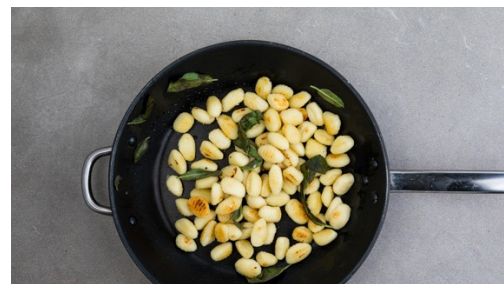
### 4. Gemüse braten

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



### 2. Oliven vorbereiten

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



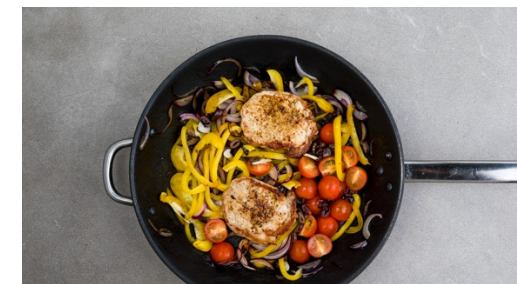
### 5. Gnocchi anbraten

In einer weiteren großen Pfanne die **Gnocchi** mit 1-2EL 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.

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. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**