



Gnocchi mit Speck

und gebackener rote Beete



20-30min



2 Personen

Heute in deiner Box: Saftig gebratener Speck mit goldbraunen Gnocchi aus der Pfanne. In der Zeit, in der du die Rote Beete im Ofen knusprig garst, machst du dir noch schnell einen cremigen Dip aus Frischkäse und Schnittlauch. Mit einem knackig-leichten Beilagensalat ist dein Abendessen dann auch schon serviert!

Was du von uns bekommst

- gewürfelter Speck
- frischer Schnittlauch
- gemischter Salat
- Rote Bete
- Gnocchi 1
- Frischkäse
- mittelscharfer Senf 10

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Pfanne
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 895kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 26.6g



1. Rote Bete vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Rote Bete** schälen und in 1-2cm große Stücke schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, am besten mit Handschuhen und Schürze arbeiten. Die **Rote Bete** auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit etwas Olivenöl und Salz vermengen, dann verteilen und im Ofen ca. 20Min. garen.



4. Dip mischen

Den **Schnittlauch** fein hacken und mit dem **Frischkäse** und ggf. etwas Wasser cremig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Speck braten

Währenddessen die **Speckwürfel** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Salat zubereiten

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, dem **Senf** und etwas Salz und Pfeffer eine **Vinaigrette** rühren und vorsichtig mit dem **Salat** vermischen.



3. Gnocchi braten

In derselben Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Gnocchi** darin ca. 5-8Min. goldbraun anbraten. Mit Salz würzen.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Gnocchi** nun mit der **gebackenen Roten Bete** und dem **knusprigen Speck** vermischen. Mit einem Klecks **Frischkäse** anrichten und mit dem **Salat** servieren.