

Knusprige Gnocchi

mit gegrillter Paprika und Kräutern



30-40min



2 Personen

Diese knusprigen Erdäpfelklößchen sind der Hit! Die passen nämlich super zu saftig-gegrillter Paprika und frischem Babyspinat. Dazu gibt es noch eine herbe Kräuter-Creme, die den Sommer mit ins Esszimmer holt. Da wird die ganze Familie begeistert sein!

Was du von uns bekommst

- Gnocchi 1
- Babyspinat
- Crème fraîche 7
- frische Petersilie
- unbehandelte Zitrone
- frischer Basilikum
- rote Paprika

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

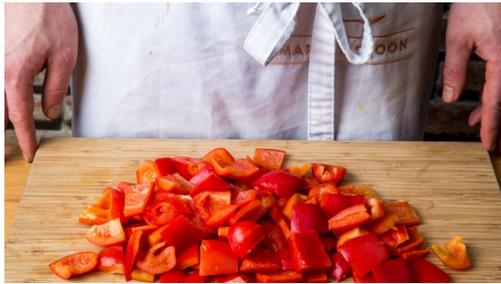
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 751kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 98.1g, Eiweiß 19.3g



1. Paprika schneiden

Das Backrohr auf 200°C Umluft vorheizen. Die **Paprika** entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden.



2. Gnocchi rösten

Nun die **Gnocchi** und die **Paprika** auf je ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und beides mit 1-2EL Olivenöl mischen, **Paprika** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beides im Rohr für ca. 20-25Min. rösten, bis die **Gnocchi** goldgelb sind und die **Paprika** gar ist.



3. Kräuter schneiden

Inzwischen die **Basilikum-** und die **Petersilienblätter** in feine Streifen schneiden.



4. Zitrone auspressen

Die Schale einer halben **Zitrone** abreiben und entsaften, die andere Hälfte in Spalten schneiden.



5. Creme vermengen

Nun **Basilikum** mit der **Hälfte** der **Petersilie**, **Crème fraîche**, 1-2TL **Zitronenabrieb** und 1-2TL **Zitronensaft** mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Spinat untermischen

Nach Ende der Backzeit die **Gnocchi** mit den **Paprika**, der **restlichen Petersilie** und der **Kräuter-Crème** mischen, anschließend den **Spinat** unterheben und die **Zitronenspalten** dazu servieren.