

## 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.