



Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomate und Basilikum



20-30min



2 Personen

Heute haben wir ein schnelles und einfaches Gnocchigericht für dich. Die Gnocchi werden in einer Pfanne knusprig angebraten, dann wird geriebene Zucchini kurz mitgegart, und schon wird alles mit einer cremigen Sauce mit erfrischender Zitrone, Basilikum und Kirschtomaten serviert.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kirschtomaten
- 20g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 500g Gnocchi ¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Stück Hartkäse ^{3,7}
- 1 rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 871.0kcal, Fett 38.1g, Eiweiß 29.1g, Kohlenhydrate 97.7g



1. Gemüse vorbereiten

Die Enden der **Zucchini** abschneiden, die **Zucchini** grob raspeln und mit 1TL Salz vermischt ca. 5Min. ziehen lassen. Inzwischen die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden.



4. Zitrone vorbereiten

Währenddessen ca. die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** dann halbieren und **eine Hälfte** auspressen.



2. Gnocchi anbraten

Die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2-3Min. anrösten.



5. Saue einkochen

Den **Zucchini-Gnocchi-Mix** mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, anschließend den **Zitronenabrieb** und die **Crème fraîche** zugeben und die **Sauce** ca. 1-2Min. köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, bis alles gleichmäßig von **Sauce** bedeckt ist.



3. Zucchini auswringen

Die **Zuchiniraspel** in einem Sieb oder Geschirrtuch gut auswringen, mit den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** zu den **Gnocchi** geben und 3-4Min. mitbraten.



6. Gnocchi fertigstellen

Die **Kirschtomaten** und das **Basilikum** untermischen und mit **Zitronensaft** abschmecken. Den **Käse** reiben. Die **restliche Zitrone** in Spalten schneiden und die **Gnocchi-Zucchini-Pfanne** mit **Käse** bestreut und mit den **Zitronenspalten** servieren.