



## Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomate und Basilikum



20-30min



3-4 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

- 20g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zucchini
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Stück Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 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 661.0kcal, Fett 23.3g, Eiweiß 21.0g, Kohlenhydrate 89.3g



**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. Sauce 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 **Zuchchiniraspel** 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.