



## Gnocchi-Zucchini-Pfanne

mit Tomaten und Basilikum



20-30min



3-4 Personen

Heute haben wir ein schnelles und einfaches Gnocchigericht für dich: Die knusprig angebratenen Gnocchi werden mit geriebener Zucchini und einer cremig-feinen Sauce mit erfrischender Zitrone, Kirschtomaten und Basilikum serviert. Wenig Aufwand, viel Geschmack!

## Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frisches Basilikum
- 1kg Gnocchi <sup>1</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

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 660.0kcal, Fett 23.3g, Eiweiß 21.1g, Kohlenhydrate 89.3g



1. Gemüse vorbereiten

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



4. Zitrone vorbereiten

Ca. die **1/2 der Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



2. Gnocchi anbraten

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



5. Sauce einkochen

Den **Zucchini-Gnocchi-Mix** mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, dann den **Zitronenabrieb** und die **Crème fraîche** zugeben und die **Sauce** 1-2Min. sanft 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 und die **Gnocchi-Zucchini-Pfanne** mit dem **Käse** bestreut und mit den **Zitronenspalten** garniert servieren.