

Rezept

# Gnocchi mit Paprikasahne

Ein Rezept von Gnocchi mit Paprikasahne, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	je 1 rote und grüne Paprikaschote
<b>1 kg</b> Kartoffelgnocchi (aus der Kühltheke)	<b>2 EL</b> Olivenöl
1/8 l Gemüsebrühe	<b>150 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und ebenfalls klein schneiden.

---

2. Für die Gnocchi Wasser zum Kochen bringen. Für die Sauce das Öl erhitzen, Zwiebel- und Paprikawürfel darin 2-3 Min. anbraten. Brühe und Sahne angießen und bei schwacher Hitze offen etwa 5 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer und den beiden Paprikasorten abschmecken.

---

3. Gleichzeitig das Wasser salzen und die Gnocchi darin nach Packungsangabe garen. Gnocchi abgießen und mit der Sauce servieren.