Rezept

Kunterbunte Gnocchi-Pfanne

Ein Rezept von Kunterbunte Gnocchi-Pfanne, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** rote Paprika
- **2** Zucchini
- **1** Knoblauchzehe
- **2 EL** Butter
- **400 g** Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- Pfeffer
- **1** gelbe Paprika
- **1** rote Zwiebel
- **4** Kräuterstängel (z. B. Basilikum)
- **2 EL** Olivenöl
- Meersalz
- **150 g** Schafskäse (Feta)

Zubehör

- **1** großes Schneidebrett
- **1** große Pfanne
- **1** Schneidemesser
- **1** Pfannenwender

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 17 g F, 13 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Die Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Zucchini waschen und putzen. Beides in dünne Streifen oder in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und möglichst fein würfeln. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

2. Die Butter mit dem Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Darin die Gnocchi bei mittlerer Hitze 3-4 Min. an-braten, dabei gelegentlich umrühren. Gemüse, Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und alles weitere 3-4 Min. braten. Kräftig mit Meersalz und Pfeffer würzen und die Kräuter unterrühren.

3. Den Schafskäse in groben Stücken über Gnocchi und Gemüse bröckeln, den Deckel auf die Pfanne legen und alles bei kleiner Hitze 1-2 Min. ziehen lassen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.