



Herzhafte Gnocchipfanne mit Spitzpaprika, Speck und Rucola

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	1 EL
Spitzpaprika	2 St.
Rucola	100 g
Gnocchi, frisch	800 g
Paprika, edelsüß	
Crème fraîche	300 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	
Speckstreifen	100 g
Butter	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zugedeckt auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Inzwischen Spitzpaprika waschen, längs vierteln, entkernen und eine Hälfte fein würfeln, die andere quer in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern.
2. Gnocchi ins siedende Salzwasser geben und ca. 3 Min. gar ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie gar und können in ein Sieb abgessen werden. Gnocchi auf einem Teller beiseitestellen.
3. In einer Schüssel Paprikawürfel, etwas Paprikapulver und Crème fraîche gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Speckstreifen darin fettfrei von ca. 5–6 Min. kross anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne nicht säubern. 2 EL Butter zum Bratensatz in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. erhitzen. Sobald die Butter schäumt, Gnocchi zugeben und ca. 5 Min. goldbraun anbraten.
5. Paprikastreifen und etwas Paprikapulver zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Kurz vor Ende der Bratzeit 2 EL Butter und Rucola untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi mit Speck und Paprika in einer Schüssel anrichten, Paprikadip dazugeben und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	673 kcal
Kohlenhydrate	76 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	35 g