



# Schweinefilet im Kräutermantel mit Gnocchi-Zucchini-Pfanne

 Dauer  
35 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schweinefilet	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	20 g
Rosmarin, frisch	5 g
Thymian, frisch	5 g
Petersilie, frisch	20 g
Zucchini	2 St.
Zwiebeln, rot	1 St.
Öl	4 EL
Gnocchi, frisch	600 g
Crème fraîche	150 g

## Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Schweinefilet waschen, trocken tupfen und rundherum salzen und pfeffern. Kräuter waschen, Blätter bzw. Nadeln von den Stielen zupfen bzw. streifen und fein hacken.

Zucchini waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schweinefilet rundherum ca. 5 Min. goldbraun anbraten. In eine Auflaufform legen und im Ofen ca. 25–30 Min. durchgaren.

Pfanne erneut mit 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gnocchi ca. 6–8 Min. goldbraun anbraten. Nach ca. 5 Min. Zucchini und Zwiebeln zugeben und zusammen zu Ende garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schweinefilet aus dem Ofen nehmen. Kräuter auf einem Teller verteilen und Schweinefilet darin wenden und anschließend portionieren. Mit Zucchini-Gnocchi-Pfanne und Crème fraîche auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	624 kcal		
Kohlenhydrate	58 g	Ballaststoff	6 g
Eiweiß	40 g	Fette	23 g