

# DINNERLY



## Deftige Bacon-Gnocchi mit cremiger Paprika-Lauch-Sauce



ca. 25min



2 personen

Gnocchi sind zwar schwierig auszusprechen, aber super einfach zuzubereiten – deshalb experimentieren wir sehr gerne damit herum. Unsere heutige Idee beinhaltet knusprig-salzigen Bacon und eine cremige Sauce mit Lauch und Paprika. Und wer hätte es gedacht: Passt perfekt! Wenn du jetzt auch Lust auf einen Teller wohliges Soulfood hast, dann ran an den Herd – guten Appetit!



## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 prei
- 1 paprika
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1x spekreepjes
- 500g gnocchi <sup>1</sup>

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 3el boter <sup>7</sup>
- peper en zout

## KOOKGEREI

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker

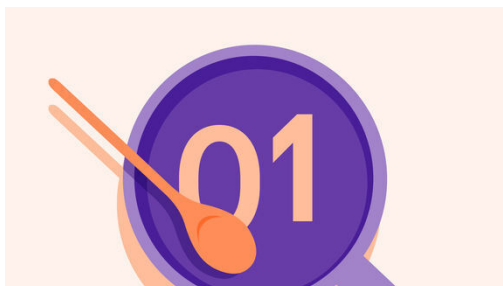
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

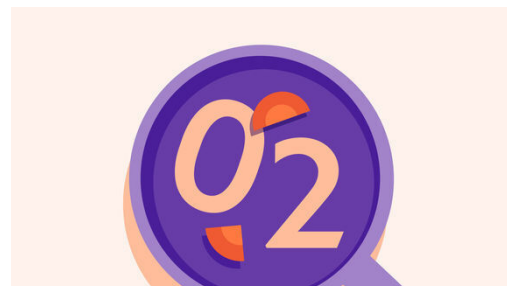
## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 916kcal, vet 48.5g, koolhydraten 93.8g, eiwit 24.1g



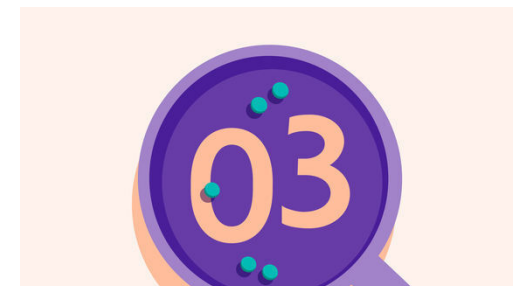
### 1. Lauch schneiden

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. 1EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze schmelzen lassen und den **Lauch** darin 2–3Min. anbraten, bis er weicher wird.



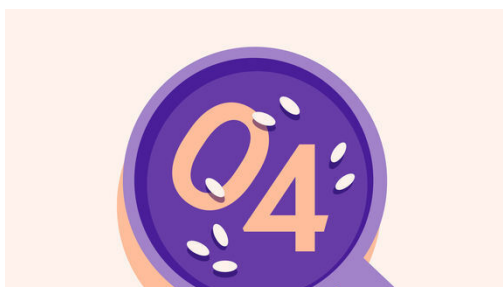
### 2. Gemüse braten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zum **Lauch** in die Pfanne geben und 3–4Min. mitbraten.



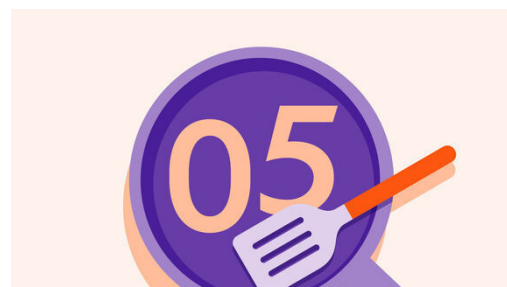
### 3. Knoblauch mitbraten

1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Zusammen mit der **Gewürzmischung** in die Pfanne geben und 30Sek.–1Min. duftend anbraten.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Crème fraîche** einrühren und 3–4Min. erwärmen. Je nach gewünschter Konsistenz 50–100ml Wasser zugeben, um die **Sauce** zu verdünnen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Gnocchi & Bacon braten

Den **Bacon** und die **Gnocchi** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze in 4–6Min. goldbraun braten. Die **cremige Paprika-Lauch-Sauce** auf den **Bacon-Gnocchi** anrichten und servieren.



### 6. Grüne Garnitur

Heute geht es bei uns schön cremig und lecker-würzig zu. Wer seine Gnocchi gern mit etwas Frische ausbalancieren möchte, schneidet etwas Petersilie klein und garniert das Gericht damit.