

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 fraîche⁷
- 1x spekreepjes
- 500g gnocchi¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 3el boter⁷
- peper en zout

KOKGEREI

- 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.



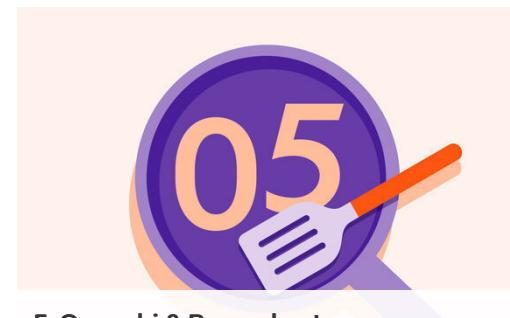
4. Sauce zubereiten

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.



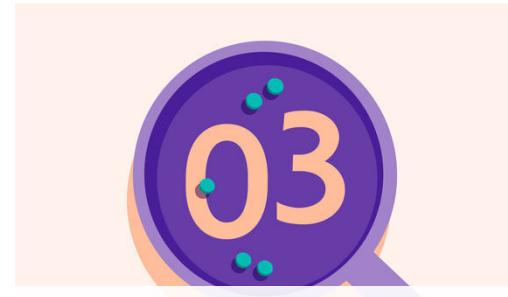
2. Gemüse braten

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



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.



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.



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.