

„Gnocchi

mit Tomatensoße, Zucchini, Paprika und Geflügel



Zutaten:

- 400 g Gnocchi
- 400 g Zucchini in Scheiben
- 200 g Paprika in Streifen
- 200 g Putengeschnetzeltes
- 2 EL natives Olivenöl extra
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Tomatensoße
- frisches Basilikum

Zubereitung:

Putengeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten und warm stellen. Zucchini und Paprika ebenfalls in Olivenöl andünsten und warm stellen. Kartoffelgnocchi in Olivenöl anbraten, Gemüse und Putengeschnetzeltes dazugeben, mit der Tomatensoße auffüllen, aufkochen und nochmals abschmecken.

Anrichten:

Gnocchi auf dem Teller anrichten und mit frischem Basilikum bestreuen.

Mein Tipp:

Probieren Sie dieses Gericht auch mit Kalbs- oder Rindergeschnetzeltem oder mit Seezungenfilets.