

BUNTE GNOCCHIPFANNE MIT PILZEN UND PAPRIKA

Vor ein paar Tagen habe ich um die Mittagszeit noch gegrübelt was ich Abends wohl kochen könnte, der eine oder andere hat es auf [Instagram](#) vielleicht gesehen. Mit Blick in den Kühlschrank ist dann ganz schnell die [bunte Lauch-Kartoffelpfanne mit Schnitzelstreifen](#) in den Fokus gerückt - allerdings als vegetarische Variante. Nun habe ich ja schon erwähnt, dass es aus meiner Sicht nicht immer funktioniert einfach nur das Fleisch wegzulassen - man braucht doch irgendwie eine Alternative damit aus einem leckeren Gericht nicht einfach nur „Beilagenküche“ wird. Also habe ich mal wieder getrocknete Tomaten eingebaut und da wir hier Gnocchi lieben wurden die Kartoffeln schnell durch Gnocchi ersetzt. Mit viel, viel Gemüse ist daraus eine bunte Gnocchipfanne mit Pilzen und Paprika geworden - ein tolles Abendessen!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

250g Gnocchi

1 EL Rapsöl

4 Karotten

8-10 Champignons

1 (rote) Zwiebel

2/3 Stange Lauch

8 Softtomaten

1 gelbe Paprika

1/2 Bund Petersilie

300ml (alkoholfreier) Weißwein

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Lauch in ca. 0,5cm dicke Ringe, die Tomaten in Streifen und die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und den Rest in Streifen oder Würfel schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Karottenscheiben 2-3 Minuten scharf anbraten. Die Pilze dazu geben und alles weitere 2-3 Minuten braten. Die Zwiebelwürfel und die Tomaten zufügen, gut umrühren und mit dem Weißwein ablöschen sobald die Zwiebel glasig wird. Den Deckel auflegen, die Hitze etwas reduzieren und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Die Gnocchi, den Lauch und die Paprika untermengen und noch ein wenig Wasser zufügen. Die bunte Gnocchipfanne mit Pilzen und Paprika mit Pfeffer und Salz würzen und die fein gehackte Petersilie dazu geben. Alles weitere 5 Minuten köcheln lassen und dann auf tiefe Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!