

GNOCCHI MIT PAPRIKACRÉME

GNOCCHI MIT PAPRIKACRÉME

Es gibt ja vereinzelt doch auch mal vegetarische Gerichte mit denen ich Bessere Hälfte begeistern kann. Nicht viele, aber es gibt sie. Dazu gehören auch die Gnocchi mit Tomatencreme die es [hier](#) und [hier](#) vor einiger Zeit schon gab. Etwas in dieser Art wollte ich mal wieder machen und habe die Chance genutzt um den offenen Mascarpone zu verbrauchen. In dieser Variante war es allerdings eine Paprikacrème mit gegrillten, eingelegten Paprika. Sehr lecker und schön würzig!



Zutaten für 2 Personen:

500g Gnocchi

5 gegrillte, in Öl eingelegte Paprika

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

150g Mascarpone

1 Tasse Wasser

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

1 Prise Cayennepfeffer

1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch klein würfeln. Etwas Öl aus dem Paprika Glas in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Die Paprika grob würfeln und mit dem Mascarpone zufügen. Mit einer Tasse Wasser aufgießen, gut umrühren und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Auf kleiner Stufe köcheln lassen.



Salzwasser für die Gnocchi aufkochen und diese 3-4 Minuten lang gar kochen. Abgießen und zurück in den Topf geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Hälfte zur Sauce geben. Die Gnocchi mit der Sauce vermengen und auf die Teller verteilen. Mit dem restlichen Schnittlauch

bestreuseln.

Wer möchte ein Tellerchen?

