



Paprika-Gnocchi-Pfanne

Zutaten

- 150 g grüne Paprikaschoten
- 150 g Cabanossi
- 40 g schwarze Oliven, entsteint
- 100 g Kirschtomaten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika-Rahm Geschnetzeltes
- 400 g Gnocchi a.d. Kühlregal

Zubereitung

1. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Cabanossi längs halbieren und dann in Scheiben schneiden. Oliven gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
2. In einer Pfanne THOMY reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Cabanossi darin anbraten, Paprika dazugeben und ca. 3 Min. mitbraten.
3. Wasser und Sahne dazugeben, MAGGI Fix für Paprika-Rahm Geschnetzeltes einrühren und aufkochen. Gnocchi, Cocktailtomaten und Oliven dazugeben und alles ca. 5 Min. heiß werden lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	54 g
Energie	639 kcal
Fett	40 g
Protein	15 g

🕒 24 Minuten

⊕ 3 Portionen