

Gnocchi Pfanne mit Pancetta und Paprika



600 g frische Gnocchi oder selber machen
2 Paprika rot und gelb
100 g Banetta oder Bacon
250 g Kirschtomaten
2-4 Kellen Pastawasser
2 EL gehackte frische Petersilie
30 g geriebenen Parmesan
n.B. Salz
n.B. Pfeffer

1. Pancetta in feine Streifen schneiden.
2. Pastawasser aufsetzen und salzen
3. Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.
4. Pancetta-Streifen in eine Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze für ca. 5 Min. anbraten.
Wenn der Pancetta kross ist, dann aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen, der mit Küchenpapier ausgelegt ist.
5. Paprika und Kirschtomaten im Fett von der Pancetta, das sich in der Pfanne noch befindet, für ca. 5 Min. scharf anbraten. Währenddessen gut schwenken.
6. Jetzt die Gnocchi ins kochende Wasser geben, bis sie oben schwimmen. Bei meinen Gnocchi dauert das ca. 3 Min.
7. In die Pfanne kommt nun die gehackte Petersilie und eine Kelle Pastawasser hinzugefügt - alles gut umrühren.
8. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, direkt aus dem Topf in die Pfanne geben.
9. Eine weitere Kelle Nudelwasser und der geriebene Parmesan hinzugeben und gut vermischen. Auf niedriger Hitze für ca. 1-2 Min ziehen lassen.
10. Falls erforderlich, weiteres Pastawasser hinzugeben und alles cremig rühren.
11. Pancetta-Streifen vor dem Servieren drüber geben.