

Gnocchi mit buntem Gemüse

Zubereitung: ca. 20 min

Portionen: 10

Kosten: Ca. 1.80 € pro Portion

Saison:

Sommer (Gemüse: Zucchini, Paprika,
Tomate)

Winter (Gemüse: Kohl, Rote Beete, Sellerie)



Hauptzutaten (Sommer):

- 1,5 kg Süßkartoffelgnocchi (vegan)
- 300 g Paprika
- 200 g Tomaten
- 200g Zwiebeln
- 300g Zucchini
- Etwas Olivenöl

Gewürze:

- 1 TL Rosmarin
- ½ TL Pizzagewürz
- ½ TL Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Gnocchi nach Herstellerangaben garen und kalt abspülen
2. Gemüse würfeln
3. Das Öl erhitzen und das Gemüse und die Gnocchi unter Beachtung des Garpunkts nach und nach in das erhitzte Öl geben; mit Salz und dem Pizzagewürz würzen
4. Kurz vor der Ausgabe die frischen Kräuter hinzugeben