



Ofengemüse-Gnocchi

So einfach, so lecker!

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Zucchini und Paprika in Würfel schneiden – auf etwa die Größe der Gnocchi. Tomaten halbieren. Knoblauch fein hacken, die Zwiebel in Scheiben schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Gnocchi in eine große Schale geben, das Gemüse hinzufügen. Die Gewürze mischen und mit dem Olivenöl in die Masse geben. Alles gut vermengen. Die Hälfte des Parmesans hinzugeben und nochmals gut verrühren.

Die Masse auf ein Blech geben und gut verteilen. Die Tomaten mit der Schnittseite nach oben drapieren.

Gnocchi für 20 Minuten in den Ofen geben. Einmal alles wenden, den restlichen Parmesan darauf verteilen und weitere 10 Minuten backen. Warm servieren.

Einkaufsliste

4 Personen

- 500 g Garofalo Kartoffelgnocchi
- 2 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 200 g Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- 1 Handvoll Basilikum
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Chiliflocken oder Piment d'espelette
- 1/2 TL brauner Zucker
- 80 g Parmesan

