



Zucchini-Paprika-Gnocchi mit Feta

würzig-fein mit Zitronenpesto und Mandeln



30-40min



3-4 Personen

Keine Lust auf Pasta, aber es soll bitte genauso schnell gehen? Dann gibt es nur eine Antwort: Gnocchi! Für dieses großartige vegetarische Gericht werden sie mit Zucchini und Paprika im Ofen gebacken, dann wird alles mit einem köstlichen Petersilien-Minze-Pesto vermischt und mit Feta und gerösteten Mandeln serviert. Yum!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 2 gelbe Paprika
- 1kg Gnocchi ¹
- 100g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Petersilie & Minze
- 200g Feta ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 946kcal, Fett 50.1g, Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 29.2g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm breite Streifen schneiden.



2. Gnocchi backen

Die **Zucchini**, die **Paprika** und die **Gnocchi** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit 2EL Olivenöl und je 1/2TL Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen in 15-20Min. goldbraun backen.



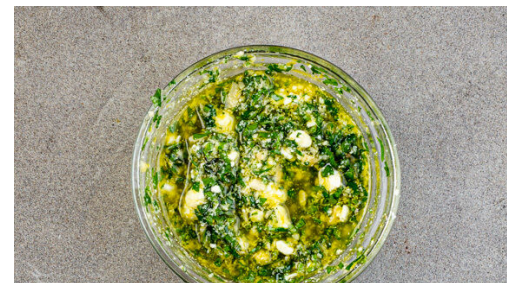
3. Mandeln anrösten

Die **Mandeln** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Ca. **1/3 des Fetas** fein zerkrümeln. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Minzeblätter** abzupfen und ebenfalls fein schneiden.



5. Pesto zubereiten

Ca. **2/3 der Mandeln grob**, die **übrigen Mandeln fein** hacken. Die **fein gehackten Mandeln**, den **Knoblauch**, **1-2TL Zitronenschale**, **1-2EL Zitronensaft**, den **zerkrümelten Feta**, die **Petersilie**, die **Minze** und 4EL Olivenöl gut vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Pesto** sollte deutlich säuerlich schmecken.



6. Gnocchi fertigstellen

Das **Ofengemüse** und die **Gnocchi** mit dem **Pesto** vermengen. Den **restlichen Feta** grob darüberkrümeln und die **Gnocchi** noch 5-7Min. im Ofen goldbraun überbacken. Mit den **übrigen Mandeln** garnieren und servieren.