



Rauchige Zucchini-Tomaten-Gnocchi

mit knusprigem Rosmarin-Topping



ca. 25min



3-4 Personen

Achtung, heiß und herzhaft: leckere Gnocchi in einer noch viel leckereren Sauce aus Zucchini, Kirschtomaten und rauchigem Paprikagewürz - einfach köstlich! Als crunchy Topping obendrauf gibt's duftig mit Rosmarin angebratene Mandelsplitter, besonders würzig dank Hefeflocken. Wenn das kein Grund für glückliche Gesichter am Tisch ist ...

- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Kirschtomaten
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 5g Rosmarin
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Päckchen Hefeflocken
- 1 Päckchen geräuchertes
Paprikapulver
- 1 Dose Tomatenmark

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- kleine Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

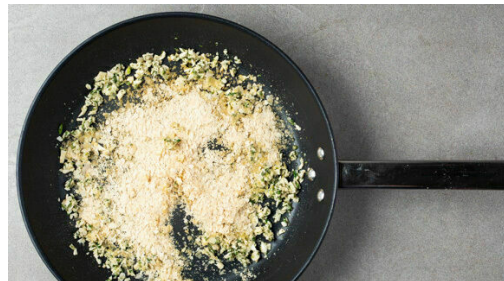
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 664kcal, Fett 18.9g,
Kohlenhydrate 100.6g, Eiweiß 22.1g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Zucchini** grob raspeln. Die **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und fein hacken. Die **Mandelblättchen** ebenfalls fein hacken. Den **Rosmarin** und die **Mandelblättchen** mit 1 Prise Salz vermengen und in einer kleinen Pfanne mit 1-2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. duftend anrösten. Die **1/2 der Hefeflocken** unterrühren und die Pfanne mit dem **Topping** vom Herd nehmen.



Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch**, die **Zucchini** und die **Kirschtomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 1–2Min. anbraten.



Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 4-5Min. kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Das **Brühgewürz** einrühren und das **Gemüse** abgedeckt in 5-7Min. weich garen.



Das fertige **Gemüse** mit dem **Paprikapulver**, den **restlichen Hefeflocken** und dem **Tomatenmark** vermengen und in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Sauce** ggf. mit etwas **Kochwasser** verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** anrichten und mit dem **Rosmarin-Mandel-Topping** garniert servieren.