



Rauchige Zucchini-Tomaten-Gnocchi

mit knusprigem Rosmarin-Topping



ca. 25min



2 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 Mandeln, besonders würzig dank Hefeflocken. Wenn das kein Grund für glückliche Gesichter am Tisch ist ...

Was du von uns bekommst

- 400g Kartoffel-Erbesen-Gnocchi¹
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 5g Rosmarin
- 25g Mandelblättchen¹⁵
- 1 Päckchen Hefeflocken
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Tomatenmark

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 660kcal, Fett 19.4g, Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 22.4g



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Gemüse anbraten

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



3. Gemüse garen

Die **½ des Brühgewürzes** einrühren und das **Gemüse** abgedeckt in 5-7Min. weich garen.



4. Topping zubereiten

Die **Rosmarinnadeln** abstreifen und fein hacken. Die **Mandeln** ebenfalls fein hacken. Den **Rosmarin** und die **Mandeln** mit 1 Prise Salz vermengen und in einer kleinen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. duftend anrösten. Die **½ der Hefeflocken** unterrühren und die Pfanne mit dem **Topping** vom Herd nehmen.



5. Gnocchi kochen

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.



6. Sauce pürieren

Das fertige **Gemüse** mit **1TL Paprikapulver**, den **restlichen Hefeflocken** und der **½ des Tomatenmarks** 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.