



Zucchini-Paprika-Gnocchi

mit Zitronenpesto, Feta und Mandeln



20-30min



2 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

- 1
- 15

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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 935kcal, Fett 44.5g, Kohlenhydrate 97.6g, Eiweiß 27.6g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 225°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) 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** in eine große Auflaufform geben. Mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 15-20Min. goldbraun backen.



3. Mandeln rösten

Die **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren 3-5Min. leicht anrösten. **Vorsicht**, die **Mandeln** können leicht verbrennen.



4. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein hacken oder pressen. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. **1/3 des Fetas** fein zerkrümeln. Die **Minze** und die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Pesto zubereiten

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



6. Anrichten und servieren

Das **Ofengemüse** und die **Gnocchi** mit dem **Pesto** vermengen. Den **restlichen Feta** darüberkrümeln und mit den grob gehackten **Mandeln** garniert servieren.