



Kartoffel-Erbсен-Gnocchi in Kokossauce

mit gebackener Zucchini und Thai-Basilikum



ca. 25min



3-4 Personen

Dass Gnocchi auch ganz anders können, beweisen sie in dieser köstlichen Verschmelzung der italienischen mit der asiatischen Küche. Die pikante, cremige Kokosmilchsauce mit roter Currypaste sowie fruchtige Kirschtomaten, Zucchini und Thai-Basilikum ergänzen sich vorzüglich. Der Clou: Einige Tomaten werden gegart, einige bleiben roh für mehr Spannung in der Textur. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 500g Kirschtomaten
- 800g Kartoffel-Erbesen-Gnocchi¹
- 1 Packung rote Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 10g Thai-Basilikum
- 2 unbehandelte Limetten
- 50g Cashewkerne¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- große Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 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 825kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 91.2g, Eiweiß 20.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** der Länge nach halbieren und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Kirschtomaten** halbieren.



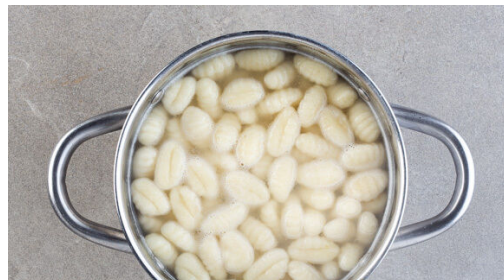
2. Zucchini rösten

Die **Zucchini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, gleichmäßig verteilen und 10-15Min. im Ofen goldbraun rösten. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen.



3. Sauce zubereiten

Die **½ der Currypaste** und die **½ der Tomaten** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 5Min. anbraten. Mit der **Kokosmilch** ablöschen und die **Sauce** noch ca. 4Min. köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, ggf. mit mehr **Currypaste** nachwürzen und die **restlichen Tomaten** in die **Sauce** rühren.



4. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 3-4Min. garen, bis die **Gnocchi** an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und in die **Sauce** rühren.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und grob schneiden. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limetten** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. Die **Zucchini** mit der **Limettenschale** und **1-2EL Limettensaft** verfeinern.



6. Anrichten und servieren

Die **Cashews** grob hacken. Die **Gnocchi** auf Teller verteilen, mit den **Zucchini**, dem **Thai-Basilikum** und den **Cashews** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.