



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 ...

- 500g Gnocchi ¹
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Kirschtomaten
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 5g Rosmarin
- 25g Mandelblättchen ²
- 1 Pck. Hefeflocken
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Bio-Tomatenmark

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene
Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 687kcal, Fett 19.1g,
Kohlenhydrate 104.3g, Eiweiß 23.2g



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.



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.



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.



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.



3. Gemüse garen

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



6. Sauce pürrieren

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.