



Gebackene Gnocchi

mit buntem Gemüse und veganer Würzsauce



ca. 30min



4 Portionen

Die gebackenen Gnocchi sind ratzfatz zubereitet und zusammen mit dem saftig-knackigen Ofengemüse aus Paprika, Zucchini und roter Zwiebel einfach unschlagbar lecker. Getoppt wird das Ganze mit einer cremigen, aber veganen Sauce aus frischem Basilikum, Violife Creamy und spritziger Zitronenschale. Wow, wir sind begeistert!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1kg Gnocchi ¹
- 20g Basilikum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 300g Violife Creamy
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Stabmixer
- Küchenreibe
- Zitruspresse

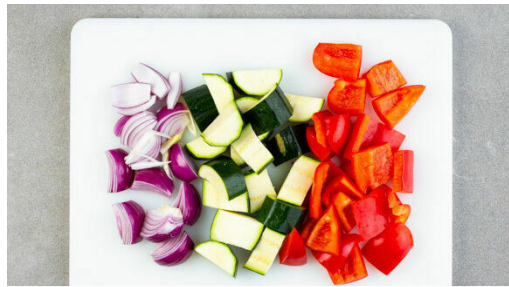
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 766kcal, Fett 34.8g, Kohlenhydrate 98.5g, Eiweiß 15.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und ebenfalls in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dicke Spalten schneiden.



2. Gemüse rösten

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit 2EL Olivenöl vermengen, mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen und 15-20Min. im Ofen rösten.



3. Gnocchi rösten

Die **Gnocchi** mit 2EL Olivenöl sowie je ½TL Salz und Pfeffer vermengen und auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Ebenfalls 15-20Min. im Ofen rösten. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



4. Basilikum schneiden

Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



5. Sauce zubereiten

Den **Violife Creamy**, das **Basilikum**, **1-2TL Zitronenschale**, **1-2EL Wasser** und die **Gewürzmischung** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer cremigen **Sauce** pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz mehr Wasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft** abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Gnocchi** mit dem **Ofengemüse** auf Tellern anrichten, mit der **Sauce** beträufeln und servieren.