



Deftige Schweinswurst auf Gnocchi

mit Zucchini und Tomaten



ca. 35min



4 Portionen

Sind wir nicht alle ein bisschen Italien? Das haben wir uns fast schon gedacht! Dann mal ran an die mediterrane Köstlichkeit. Heute machen sich würzige Schweinswurst, feine Zucchini und fruchtige Tomaten auf fluffigen Gnocchi gemütlich. Dann noch schick geriebener Käse darauf und schon befindest du dich in Windeseile in „bella Italia“. „Mamma mia!“, sagen Groß und Klein.

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 4 Schweinswürste
- 4 Tomaten
- 1kg Gnocchi ²
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 1-2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 860kcal, Fett 43.3g, Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 34.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die **Würste** mit einer Gabel mehrmals einstechen. Beides auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen, ggf. ein zweites Blech verwenden.



4. Gnocchi garen

Ca. 3Min. vor Ende der Backzeit des **Gemüses** und der **Würste** die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Das fertige **Gemüse** und die **Würste** aus dem Ofen nehmen und 1-2Min. abkühlen lassen.



2. Gemüse & Wurst backen

Die **Tomaten** halbieren und mit der Schnittseite nach oben zu den **Würsten** und der **Zucchini** aufs Blech legen. Den **Knoblauch samt Schale** zufügen und alles 13-17Min. im Ofen backen, bis die **Würste** gar und die **Zucchini** leicht gebräunt sind. Je nach Ofen ggf. die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Tomatensauce zubereiten

Den **Knoblauch** aus der Haut drücken und mit einer Gabel fein zermusen. **Vorsicht**, heiß! Die **Tomaten** klein schneiden und mit dem **Käse**, dem **Knoblauch**, 2EL Olivenöl, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren. Die **Gnocchi** mit der **Tomatensauce** und den **Zucchini** vermengen. Die **Würste** schräg in Scheiben schneiden, auf den **Gnocchi** anrichten und servieren.



3. Käse reiben

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Den **Käse** fein reiben.



6. Heiß serviert

Heute machen wir es uns ja gemütlich: deftige Schweinswurst mit knautschigen Gnocchi und käsig-tomatigem Sößchen – alles warm und wohlig. Wie, nicht warm genug? Es soll heiß sein? Dann bitte zur Chiliflocke greifen und einige wenige in die Sauce mischen. Und wenn's dann immer noch nicht reicht, dann eben noch ein paar mehr ... die persönlichen Grenzen muss da jeder selbst kennen.