



Gebackene Gnocchi

mit buntem Gemüse und Kräutersauce



20-30min



2 Personen

Die gebackenen Gnocchi sind nicht nur ratzatz zubereitet, sie sind so herrlich knusprig und zusammen mit dem saftigen Ofen-Gemüse einfach unschlagbar. Getoppt wird das Ganze mit einer frischen Sauce aus Trakajakäse, Joghurt und einer ordentlichen Portion frischer Frühlingskräuter. Wow, wir sind begeistert!

Was du von uns bekommst

- Zucchini
- Trakaja Käse Feta Art
- Gnocchi¹
- Joghurt⁷
- rote Paprika
- rote Zwiebel
- Kräutermix: Basilikum, Minze & Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- Stabmixer

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 720kcal, Fett 28.5g, Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 25.6g



1. Gemüse schneiden



2. Gemüse rösten



3. Gnocchi rösten



4. Sauce vorbereiten



5. Sauce herstellen

Inzwischen die **Kräuter** von den Stielen zupfen und grob hacken. Den **Käse** in grobe Stücke zerbröckeln.

Mit Hilfe des Stabmixers **Joghurt**, **Käse** und **Kräuter** zu einer cremigen Sauce verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten

Die **Gnocchi** mit dem **Ofengemüse** anrichten und mit der **Sauce** beträufeln.