

## Gebackene Gnocchi

mit buntem Gemüse und Kräutersauce



20-30min



2 Personen

Die gebackenen Gnocchi sind nicht nur ratzfatz 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!

- Zucchini
- Trakaja Käse Feta Art
- Gnocchi <sup>1</sup>
- Joghurt <sup>7</sup>
- rote Paprika
- rote Zwiebel
- Kräutermix: Basilikum, Minze & Petersilie

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

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

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

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



## 1. Gemüse schneiden

Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die **Paprika** vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebeln** schälen und in dicke Spalten schneiden.



## 2. Gemüse rösten

Das **Gemüse** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1EL Öl, Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen für 15-20Min. rösten.



### 3. Gnocchi rösten

Inzwischen die **Gnocchi** mit 1-2EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer vermengen und auf einem zweitem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Ebenfalls ca. 15-20Min. im Ofen rösten. Die Backbleche nach 10Min. einmal tauschen, sodass das obere Blech nach unten und das untere Blech nach oben kommt. So bäckt alles gleichmässig.



#### 4. Sauce vorbereiten

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



## 5. Sauce herstellen

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.